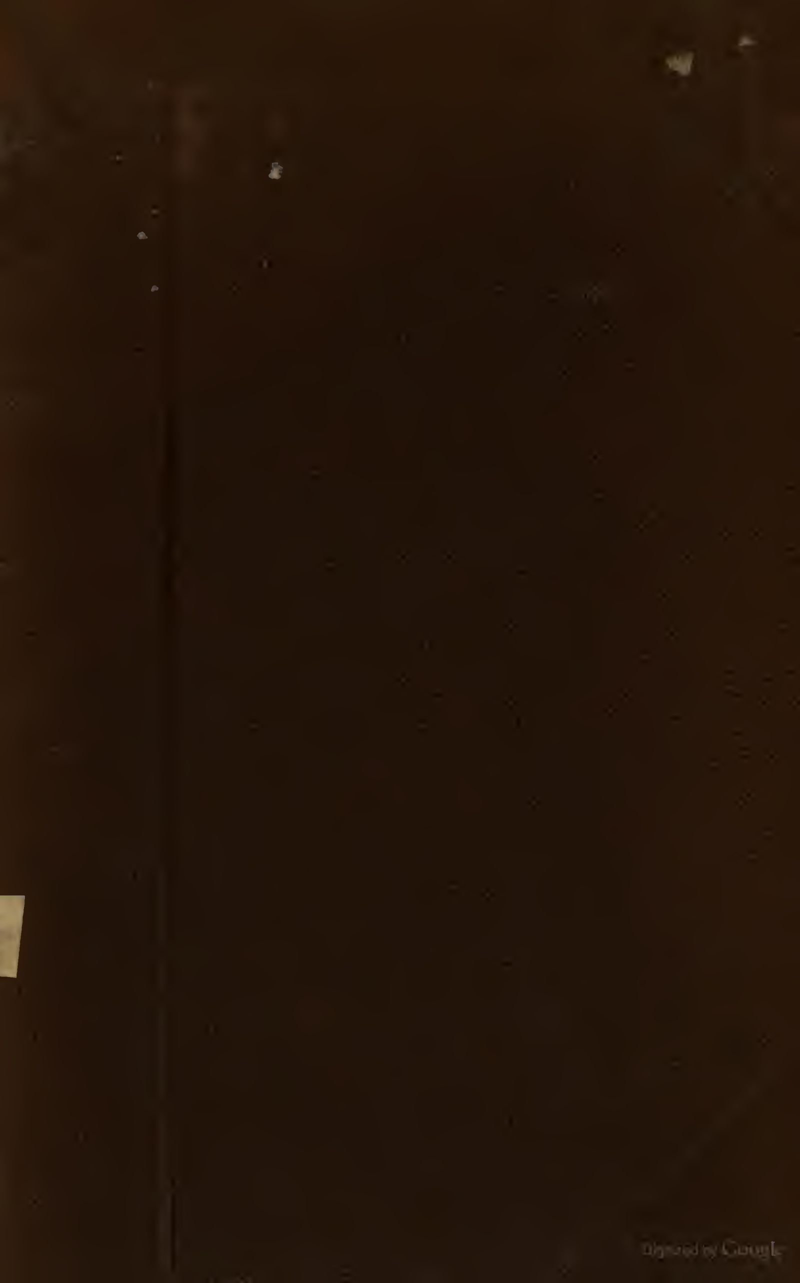



3 2044 107 233 124


Digitized by Google



ESSAI MONOGRAPHIQUE

SUR

LE CHATAIGNIER

PAR

M. ÉDOUARD LAMY

LIMOGES

IMPRIMERIE DE CHAPOULAUD FRÈRES

1860

ESSAI MONOGRAPHIQUE

SUR LE CHATAIGNIER

ESSAI MONOGRAPHIQUE

SUR

LE CHATAIGNIER

PAR

M. ÉDOUARD LAMY

LIMOGES

IMPRIMERIE DE CHAPOULAUD FRÈRES

1860

ESSAI MONOGRAPHIQUE

SUR LE CHATAIGNIER [1].

Si le génie et la gloire ont eu d'habiles historiens et d'illustres poètes, la simple nature compte, parmi ses nombreux explorateurs de toutes les époques, des hommes d'une vaste science qui l'ont profondément étudiée et admirablement décrite : à côté des Tacite, des Homère, des Montesquieu, des Bossuet, brillent aussi avec éclat les Pline, les Linné, les Buffon, les Haüy et l'immortel Cuvier. Quels minéraux, en effet, de mince importance, quels imperceptibles insectes, quels nains de la populeuse nation des végétaux, n'ont été déjà plus ou moins longuement biographiés par la plume d'un savant!

Les notabilités du règne végétal, pour la plupart si intimement liées aux besoins les plus urgents de l'humanité, ont plus particulièrement fixé l'attention des observateurs. Trouverait-on parmi les hautes puissances de la terre une tête illustre qui ait plus souvent posé devant les peintres chroniqueurs que le noble chêne ou l'utile châtaignier devant les peintres agronomes et naturalistes?

Le châtaignier, arbre type du Limousin, parfois objet de frivoles moqueries, pris souvent pour cachet d'un sol stérile, le châtaignier a son illustration, sa poésie. *Castaneæ molles*,

(1) Cette notice, publiée pour la première fois en 1839, a été réimprimée en 1860 dans le Bulletin de la Société d'Agriculture, des Sciences et des Arts de la Haute-Vienne, sur la demande de divers agriculteurs de ce département et des départements voisins.

disait le chantre de Mantoue. L'un l'a surnommé le *palmier* (1); l'autre, l'*oranger limousin* (2); et, assez récemment encore, M. Eugène de Pradel, dans une brillante soirée d'improvisation, n'allait-il pas jusqu'à comparer ses fruits à la truffe parfumée du Périgord (3)!

J'éviterai les excès louangeux de la poésie. Mes éloges, si j'en accorde, ne reposeront guère que sur du positif : je procèderai par des chiffres.

Pour établir un ordre méthodique, je traiterai d'abord de la châtaigne; puis de l'arbre qui la produit, étudié surtout sous le rapport de l'utilité de son bois; puis enfin des terrains où on la cultive. Cette dernière partie sera presque exclusivement agricole.

PREMIÈRE PARTIE.

DE LA CHATAIGNE.

La châtaigne a été de tous temps connue et diversement estimée. Plusieurs écrivains de l'antiquité en parlent, mais brièvement. Les Grecs l'appelaient καστάνεια, du nom de *Castanea*, ville de Magnésie, où les châtaigniers croissaient et croissent encore avec vigueur. Diodore la désigne sous le nom de *noix castanaïque*; Dioscoride, sous celui de *gland de Sardes*.

Il serait inutile de consigner ici les divers noms qu'on lui

(1) Dans une ode lue, le 23 mai 1817, à la Société royale d'Agriculture de Limoges, M. Foulques avait dit :

« Du palmier limousin au voyageur surpris
Je vais chanter la gloire, et lui faire connaître
Son mérite et son prix ».

(2) Ces deux mots servent de titre à une longue pièce de vers couronnée par la même Société dans sa séance du 25 mai 1811. Cette production, bien supérieure à la précédente, était due à la plume facile de M. Alexandre de Morard, de Grenoble.

(3) Les *cordons bleus*, dans quelques départements, farcissent, en effet, les volailles de marrons à défaut de truffes.

donna à des époques fort reculées, noms souvent bizarres, dont la signification n'est pas toujours facile à saisir.

Elle est nommée par les Arabes *sadianaluck* et *castal*; par les Italiens, *castagne*; par les Allemands, *castani* et *kesten*; par les Anglais, *chesnut* (noix bonne); par les Espagnols, *marrones* (1).

Les Français nomment aussi *marron* une espèce de châtaigne fort appréciée par les gourmets. Ce nom, d'après un savant distingué, M. de Théis, signifie littéralement, en vieux français, *crottin de cheval* (2). En effet, ce fruit n'en a-t-il pas exactement la forme? s'écrie l'ancien préfet de Limoges. — Ne contestons pas; mais il semblerait peut-être plus convenable de prendre son étymologie dans *Marronea*, ville de Thrace, située, comme *Castanea*, près des côtes de la mer Noire. Il est assez probable qu'on y rencontrait autrefois des châtaigniers, de même qu'en Thessalie et en plusieurs autres états de l'ancienne Grèce.

La châtaigne, on le sait, est recouverte de trois enveloppes : l'une mince, adhérente à l'amande (*tan*); l'autre intermédiaire, plus épaisse, cartilagineuse (*écorce* ou *peau*); la troisième, de couleur verte, hérissée de piquants aigus (*involucre*, *brou*, *bogue*, *pelon* (3), etc...). Elle est donc puissamment armée contre ses ennemis de toute espèce, et un naturaliste du XVIe siècle a eu raison de dire, en décrivant le triple rempart dont elle est environnée : « C'est merveille que l'on fait si peu de cas de ce que nature a si soigneusement caché (4) ».

Depuis long-temps on a su distinguer plusieurs espèces ou mieux plusieurs variétés de châtaignes. Les Romains en avaient observé huit variétés différentes, assez mal caracté-

(1) Ces dénominations sont extraites de l'*Histoire des plantes* de Daléchamps, T. Ier, liv. 1er, chap. IX, pag. 26.

(2) *Glossaire botanique*, par M. Alexandre de Théis, pag. 186.

(3) Ce mot n'est point français; mais on l'emploie communément en Limousin.

(4) Dans une charmante pièce de vers couronnée, en mai 1811, par la Société d'Agriculture de Limoges, M. Ardant aîné, en s'a-

risées dans les ouvrages qui sont arrivés jusqu'à nous. Elles portaient le nom du lieu d'où on les croyait originaires. L'empereur Tibère accordait une préférence marquée à celles de l'île de Sardaigne : aussi son cuisinier lui en servait-il fréquemment. Les *tarentines*, les *napolitaines*, les *salariennes*, étaient également fort estimées. Comme à peu près de nos jours, toutes celles d'une qualité médiocre, appelées *populares*, devenaient, selon Pline, le partage du peuple et des pourceaux.

Bien des siècles se sont écoulés depuis l'époque à laquelle écrivait l'historien que je viens de citer, et néanmoins il faut convenir que, malgré les progrès incontestables de l'arboriculture, nous sommes aujourd'hui presque aussi peu fixés que les Grecs et les Romains sur les caractères distinctifs des nombreuses variétés de châtaignes dispersées sur le sol européen. En l'absence d'une bonne synonymie, on s'égare facilement parmi les cinq ou six noms que parfois, dans un seul département, on impose à la même espèce. Ensuite comment trouver des expressions qui rendent fidèlement les nuances légères qui séparent certaines variétés? Un tel travail de classification, présentant d'immenses difficultés, exigerait plusieurs années d'études assidues, et peu d'hommes aujourd'hui se résigneraient à attendre aussi long-temps le prix des investigations auxquelles ils auraient la patience de se livrer. Ce travail toutefois ne manquerait pas d'utilité, et nous trouverons plus tard l'occasion de le démontrer. Mais, puisqu'on ne saurait l'exécuter sans une peine infinie sur une échelle de quelque étendue, ne deviendrait-il pas avantageux de le morceler en ne l'appliquant qu'aux espèces de châtaignes cultivées dans un arrondissement, ou même dans un simple canton?

dressant au châtaignier, parlait ainsi de l'enveloppe extérieure de ses fruits :

« A ton utilité mesurant ses faveurs,
La nature, toujours mère tendre et soigneuse,
Pour préserver tes fruits des insectes rongeurs,
Les revêt en naissant d'une robe épineuse ».

Jaloux de mettre moi-même en pratique une partie des conseils que je donne, je vais inscrire ici les observations que j'ai recueillies sur les châtaignes des environs de St-Léonard.

La corrive. — Son nom paraît dériver de *corruo*, je tombe. L'on sait, en effet, que cette châtaigne, très-précoce à la maturité, tombe à terre de bonne heure, parce qu'elle adhère légèrement à son involucre, et s'en détache au premier souffle du vent. D'après les renseignements que je me suis procurés, elle aurait été introduite par la culture dans le canton de St-Léonard avant toutes les autres espèces dont j'ai à parler. Elle est savoureuse, recouverte d'un tan assez facile à enlever. L'involucre ou *pelon* s'entr'ouvre de lui-même pour offrir une issue à deux ou trois châtaignes d'une couleur un peu terne, d'une grosseur médiocre. Elles se gâtent souvent dans la châtaigneraie, parce que, tombant plusieurs semaines avant les feuilles, elles n'ont point d'abri pour se dérober soit aux atteintes du froid lorsqu'il est précoce, soit à celles de la chaleur, parfois encore assez vive dans les derniers jours de l'automne : frappées à nu des rayons du soleil, elles sont sujettes à se racornir. Dans cet état, elles s'écrasent sous les doigts aussitôt qu'on les presse légèrement après les avoir fait macérer dans l'eau bouillante. Elles sont fréquemment piquées par des vers que produit une teigne, ou peut-être, d'après Rosier, la pyrale flugiane, insecte qui se montre à l'époque où les châtaigniers entrent en fleurs.

L'arbre qui porte des châtaignes corrives atteint une grande élévation ; il ne prospère pas dans les mauvais terrains. L'exposition du midi lui est contraire. Ses rameaux, garnis de feuilles d'un vert jaunâtre, se chargent, à l'extrémité, de chatons courts et très-nombreux. Le pivert se plaît à attaquer avec son bec aigu ses branches les plus vigoureuses. Son bois, d'une excellente qualité, est très-recherché pour la menuiserie.

La rousse. — Elle doit son nom à la couleur vive et luisante de son écorce. Son éclat extérieur la fait rechercher sur tous les marchés : aussi est-elle convoitée par une foule d'a-

mateurs, tandis que la *corrive* et d'autres espèces moins élégamment parées restent dans l'oubli. Elle est moins hâtive que la précédente, mais tout aussi agréable au goût. Le tan pénètre avec énergie dans ses sinuosités, et néanmoins on l'extrait aisément avec le secours de l'eau chaude. Très-adhérente à la bogue par sa large base, elle tombe fréquemment à terre encore enveloppée de celle-ci. Cette bogue, difficile à ouvrir, contient trois belles châtaignes; plusieurs de mes colons y en ont parfois compté jusqu'à sept. L'un d'eux a même observé dix amandes, ou plutôt, comme on dit dans nos campagnes, dix *germes* dans un gigantesque *pelon* : il est vrai que trois de ces germes étaient avortés.

L'arbre qui produit la châtaigne rousse est muni de larges feuilles, de chatons très-allongés, et moins nombreux que dans le précédent. Il prospère bien dans les terrains les plus ingrats. Son bois jouit de peu d'estime. Les branches qui forment sa tête arrondie s'étendent horizontalement.

La MALABRE. — Cette espèce égale presque par ses qualités le marron récolté dans notre pays. Elle est extrêmement farineuse; et, lorsque, le dimanche, jour de repos, nos colons, pour tuer le temps, veulent se régaler d'une *boursée* (châtaignes bouillies), ils disent aux petits enfants d'aller remplir un panier sous le châtaignier *malabre*. Le tan adhère légèrement à l'amande. Le *pelon*, peu volumineux, s'ouvre de lui-même; il ne contient ordinairement qu'une seule châtaigne, flanquée sur les côtés de deux sœurs jumelles avortées qu'on appelle *pantoufles* (1) dans nos campagnes.

L'arbre qui donne la malabre fournit un bois passablement estimé. Sa tête, très-élevée, affecte toujours la forme pyramidale.

La GROSSE NOIRE. — Sa robe est, en effet, d'une couleur noirâtre très-prononcée. Cette espèce, très-grosse, peu savoureuse, se conserve assez bien. Son tan est facile à extraire. Le *pelon* reste fermé même après sa chute, et, sans le secours

(1) Les châtaignes avortées sont effectivement aplaties comme des semelles de souliers.

du râteau, on n'en retirerait pas aisément les trois belles châtaignes qu'il enveloppe. La *grosse noire*, plus tardive que les précédentes, est plus sujette à geler à l'arbre. L'on reconnaît que des châtaignes ont été atteintes par le froid dans les bogues lorsque leurs styles, qui font saillie au-dessus de l'involucre, ont pris presque subitement une teinte brunâtre. La réunion de ces styles forme un petit paquet filamenteux qui se nomme en patois *guidou* (1).

L'arbre qui porte cette châtaigne s'élève prodigieusement. Ses jeunes rameaux sont très-anguleux.

La PINGAUDE. — Ce nom dérive probablement du mot latin *pinguis* (gros, gras). En effet, l'écorce de cette espèce se fend très-souvent, tant son amande est forte et nourrie. Bogues très-piquantes, d'un volume assez considérable, abritant trois jolies châtaignes à écorce très-velue, à chair ferme et farineuse, dont le tan disparaît vite sous une légère pression. Cette châtaigne tombe de bonne heure hermétiquement close dans son brou, d'où on ne peut la faire sortir qu'avec peine.

La GROSSE VERTE. — Très-tardive, d'une grosseur médiocre (on l'appelle *grosse verte* par opposition à l'espèce suivante, qui est très-petite), d'une saveur un peu fade relativement à plusieurs autres espèces déjà citées, sujette à tomber avec l'écorce blanchâtre, c'est-à-dire avant d'avoir acquis une parfaite maturité. Cette châtaigne, beaucoup plus abondante dans la commune de St-Just que dans celle de St-Léonard, gèle souvent à l'arbre.

Le CHATAIGNIER VERT, découvert et propagé par M. Cabanis, père du célèbre médecin de ce nom, conserve long-temps ses feuilles parfaitement vertes, même à l'exposition du midi. Il est remarquable par sa jolie forme et son admirable fécondité. Malgré la médiocrité de son fruit, on le cite honorablement, comme indigène en Limousin, dans plusieurs ouvrages d'agriculture.

La PETITE VERTE mérite à peine d'être distinguée de la précédente, dont elle ne diffère, selon moi, que par son

(1) Ce mot patois correspond au mot français *guide*.

exiguïté. Lorsque, à la fin d'octobre, on rencontre dans une châtaigneraie un arbre dont la tête arrondie supporte une immense quantité de très-petits *pelons*, et dont le feuillage, en parfait état de fraîcheur, n'indique nullement l'approche des frimas, on peut le prendre, sans crainte d'erreur, pour le *châtaignier petit vert*.

La BLEUET. — Nos paysans supposent à son écorce une nuance bleuâtre que je n'ai pu remarquer ; du reste, excellente châtaigne, dont l'involucre ressemble parfaitement au hérisson, tant ses épines rameuses sont raides et aiguës. En s'entr'ouvrant de lui-même pour laisser échapper les trésors qu'il abritait, il épargne bien des piqûres aux doigts calleux de nos colons.

Dans cette espèce, comme dans les quatre qui précèdent, les arbres n'offrent qu'un bois de mauvaise qualité.

Le MARRON. — Cette espèce, de choix, est assez rare dans les environs de St-Léonard. On la rencontre plus fréquemment près de Limoges, où néanmoins, à l'exception des années tout à fait favorables, elle ne réussit que médiocrement. Elle y mûrit tard, et y produit peu. De tous temps les marrons ont joui partout d'une brillante réputation auprès des gourmets ; ils deviennent encore l'objet d'un commerce considérable : on en fait des envois jusqu'à Saint-Pétersbourg. Ceux du département du Rhône (1) sont surtout recherchés par les amateurs. Aussi les personnes qui spéculent, à Paris, sur le fruit du châtaignier ne manquent-elles pas de présenter aux acheteurs, comme *marrons de Lyon*, toutes les bonnes châtaignes qu'elles reçoivent de différentes villes de province.

En ajoutant au catalogue que je viens de donner la *nousillade* (2) ou *ousillade*, qui a souvent la forme d'une aveline ; la *barrière*, qui vient sur un arbre gigantesque ; la *baubaro* de Champnétery, remarquable par sa précocité, espèces

(1) On appelle vulgairement le marronnier de Lyon *daoufinenco*.

(2) Cette excellente espèce est très-abondante à Saint-Sulpice-les-Feuilles.

éparses dans quelques propriétés, on ne connaîtrait pas encore toutes les châtaignes des environs de St-Léonard. Chaque jour on y trouve, comme sur plusieurs autres points du département, des espèces sauvages plus ou moins dignes de la culture, que l'on propage par la greffe, souvent sans leur avoir donné de nom.

Les *Annales de l'Agriculture française* publièrent, je crois en 1823, une notice du genre de celle-ci sur les châtaignes du canton de St-Benoît-du-Sault, canton situé entre Argenton et La Souterraine. Croira-t-on que, parmi les espèces indiquées dans une localité si rapprochée de St-Léonard, il n'en est que deux qui correspondent à celles citées plus haut, la *corrive* et la *nousillade?*

L'arrondissement de St-Yrieix présente aussi plusieurs variétés de châtaignes qui, par leur nom du moins, paraissent inconnues aux habitants de Limoges. M. Gondinet, ancien sous-préfet, désigne, dans une lettre qu'il a eu l'obligeance de m'adresser à ce sujet, l'*érirouilléro*, la *jasette*; la *beuillo*, noms qu'il observe avec beaucoup de raison n'être pas très-euphoniques (1).

La GADINE se récolte abondamment dans les communes de Saint-Brice et de Saint-Junien.

La même espèce se rencontre à Rochechouart avec la *bauburo*, la *chevantine* et la *verte*.

D'après les indications que m'a fournies M. Simon Laraside, je croirais que ces quatre prétendues espèces rentrent dans celles connues à Saint-Léonard sous les noms de *grosse verte* et *petite verte*.

Cet habile agriculteur m'a encore indiqué, dans les environs de Rochechouart, la *musdebost*, la *vire-vent*, la *bleuet*, la *crémiliaude*, la *Saint-Claud*, la *nousillade*, la *corrive*, la *josé* ou *josette* (St-Joseph), la *marronne*, la *renarde*, la *pointue*,

(1) MM. de L'Hermite et de Laborderie m'ont aussi fourni de bons renseignements soit sur la culture du châtaignier, soit sur les diverses espèces de châtaignes qui se rencontrent dans les environs d'Eymoutiers et de Chalus.

la *rouge;* il affirme que cette dernière, l'une des plus répandues par la culture, est grosse, de belle apparence, mais molle et de mauvaise qualité.

La SAUVAGE DE RATERIE, de forme plate et allongée, se rencontre à Verneuil, et, depuis vingt ans, elle a commencé à se répandre dans les bourgs avoisinants.

M. Juge-Saint-Martin, ancien maire de Limoges, cultive, à Boubaud, la GROSSE ROUSSE, peu connue et très-précoce à la maturité. Elle fut découverte, il y a quinze ans, dans les bois de L'Hermiterie, village de la commune de Couseix.

On rencontre encore, dans quelques-uns des bois châtaigniers de la Haute-Vienne, la SAUVAGE DU MAS, qui est très-productive; la RAMEUSE, dont les *pelons,* au nombre de huit à douze à l'extrémité de chaque rameau, sont disposés sur un filet commun; la JALADE, que l'on dit fort agréable au goût; la BOURRUE, qui paraît n'être bien bonne que sèche; enfin l'EXALADE, que l'on estime beaucoup dans le Bas-Limousin (1).

Toutes ces espèces ne diffèrent pas très-essentiellement les unes des autres : il faut avoir l'œil exercé de nos paysans pour saisir les nuances, parfois imperceptibles, qui les séparent. Les *corrives* et les *malabres* semblent former les deux types auxquels il conviendrait de rapporter la plupart d'entre elles. Toutes sont probablement indigènes au Limousin, à l'exception toutefois de celle appelée *marron,* variété, je crois, fort distincte, et troisième type auquel on pourrait peut-être rattacher avec raison quelques-unes des espèces dont j'ai parlé.

Plusieurs anciens naturalistes ont à tort prétendu que les marronniers n'étaient que des châtaigniers greffés, puisqu'il en existe de francs de pied qui n'ont jamais été affranchis. On les appelle COURIANDES en Périgord. C'est de ce pays qu'a été retiré celui qui se trouve dans la pépinière de M[me] Bardy, près de la place d'Orsay. Il y a trente-quatre ans qu'il fut planté par M. Juge, ancien possesseur de cette pépinière.

(1) L'*exalade*, la *julade* et la *juillac* sont surtout répandues dans quelques parties du département de la Corrèze.

Depuis cette époque, on a, par le moyen facile des semis, préparé de nombreux successeurs à cet arbre intéressant, et, dans ce moment, il est peu de propriétés des environs de Limoges qui ne possèdent quelques pieds de cette excellente espèce.

Le Périgord, qui nous a procuré le marronnier franc, pourrait nous fournir encore une dizaine d'espèces ou plutôt de variétés de châtaignes que nous n'avons pas.

Ce serait ici le lieu d'indiquer les diverses manières d'apprêter les châtaignes; mais à quoi bon répéter ce qui se trouve déjà suffisamment expliqué dans plusieurs ouvrages spéciaux? Les Romains les mangeaient, comme nous, bouillies, rôties et cuites sous la cendre. Nos paysans, plus habiles en ce point que les maîtres du monde, savent se procurer des châtaignes blanchies, qu'ils nomment *las châtaignas pelodas*, en faisant fonctionner avec adresse le célèbre *déboueirodour*, cet instrument usuel, qui reçoit à présent une place distinguée dans tous les dictionnaires de technologie, simple et savante mécanique, chef-d'œuvre de quelque génie rustique, ou plutôt invention bienfaisante d'un bon curé du moyen âge.

Les procédés dont nous nous servons pour dessécher les châtaignes sont peu en harmonie avec les progrès des arts pyrotechniques. Sur ce point, comme sur plusieurs autres, nous n'avons pas dévié de nos habitudes routinières, et, par une déplorable apathie, nous consommons étonnamment de bois pour retirer du séchoir des châtaignes souvent ou *recuites* ou encore imprégnées de leur eau de végétation.

En 1823, M. Bouillon jeune, habile mécanicien de notre ville, publia une lettre (1), en forme de mémoire, sur la transformation des séchoirs ordinaires en séchoirs à courant d'air (2). D'après ce nouveau système, vingt-cinq à trente

(1) Bulletin de la Société royale d'Agriculture de Limoges, n° 3, tom. II, pag. 73 (ancienne série).

(2) Le séchoir de M. Bouillon, perfectionné, selon M. Judde de Lajudie, par M. Corrèze, ex-capitaine du génie à Limoges, est

heures suffisaient pour sécher convenablement et d'une manière uniforme une quarantaine de sacs. De tels avantages, s'ils sont réels, devraient le faire adopter plus généralement dans les exploitations rurales (1).

La plupart des montagnards florentins et siennois ne s'occupent de la dessiccation des châtaignes qu'après les avoir dépouillées de leur peau. Ils ne les exposent point comme nous au contact de la fumée.

Les habitants des Cévennes dessèchent les châtaignes comme en Limousin, mais ils ont soin de les écorcer et de les monder aussitôt après leur extraction du séchoir. Nos cultivateurs, en ajournant cette opération jusqu'au moment où ils doivent les consommer, laissent prendre à leur chair une couleur désagréable, et lui permettent d'absorber une partie des matières pyrogénées que la fumée a déposées sur les enveloppes.

La dessiccation fait perdre aux châtaignes un peu plus du quart de leur poids. Si elle devenait complète, ce poids diminuerait de moitié, puisque 50 kilogrammes de châtaignes vertes en contiennent au moins 25 de fluides aqueux, qui seraient absorbés par l'évaporation.

Les châtaignes, d'après Galien, deviennent un aliment très-pernicieux à la santé. Voici comment il en parle dans son *Traité de la diète* : « *Castaneæ, sive elixentur, sive assentur, sive denique frigantur, semper sunt malæ; et multo magis si crudæ mandantur* ».

assez longuement décrit dans le *Manuel de l'Agriculteur limousin*, pag. 367, chap. XLVIII.

(1) M. Bouillon ne se borna pas à la publication de la lettre rapportée par M. E. Lamy; il construisit sur une petite échelle un modèle de séchoir qui a été long-temps exposé dans la salle des séances de la Société. Un grand nombre de propriétaires et d'agronomes ont pu le voir et l'examiner en détail; mais, comme il exigeait quelque dépense de plus que les séchoirs ordinaires, la routine a profité de cette circonstance pour maintenir son empire malgré tous les avantages que semblait présenter le nouveau système. Nous avons lieu de croire que ce modèle existe encore chez M. Bouillon.

(*Note du rédacteur.*)

M. Chomel prétend, au contraire, qu'elles engraissent, et fournissent une assez bonne nourriture (1). — L'embonpoint ordinaire de nos colons, qui en font leur principal repas pendant un tiers de l'année, ne donne-t-il pas suffisamment raison à ce dernier auteur? Néanmoins elles leur occasionnent parfois le *soda*, espèce d'indisposition qu'ils nomment aussi *brûlaison* (2). Cette légère fatigue d'estomac est, sans aucun doute, provoquée par l'action délétère de l'*acide gallique*, qu'elles retiennent en petite quantité, même après leur cuisson, si l'on s'en rapporte aux expériences chimiques d'un pharmacien instruit, M. Bonneau (3). La plus grande partie de cet acide leur aurait été communiquée par le zeste et le tan, pellicule rougeâtre fort astringente, dont elles sont revêtues jusque dans leurs sinus les plus profonds. Ne réussirait-on pas à le dissoudre en introduisant un peu d'eau dans le pot qui doit recevoir les châtaignes blanchies? mais celles-ci ne perdraient-elles pas alors en saveur et en qualité plus qu'elles ne gagneraient sous le rapport hygiénique? — Je pense que non, si l'on savait exactement procéder comme les revendeuses de Limoges, qui, pendant six à huit mois de l'année, ne manquent pas de préparer chaque jour d'excellentes châtaignes pour spéculer avec succès sur l'appétit matinal des habitants de notre cité. Elles les font bouillir dans un peu d'eau saturée de quelques onces de sel. Presque aussitôt que l'ébullition a commencé, cette eau est retirée, mise de côté, soigneusement conservée, puisqu'elle devra servir aux mêmes usages pendant au moins une semaine. Le pot qui contient les châtaignes est promptement replacé près

(1) *Histoire des plantes usuelles*, 7e édit., tome II, pag. 205.

(2) M. Gondinet, de St-Yrieix, a parlé de ce dérangement des voies gastriques, qu'il appelle *orémason*, *pysoris*, dans l'intéressant mémoire qu'il adressa, en 1812, à la Société d'Agriculture de Limoges sous le titre de *Coup d'œil sur l'usage médical et hygiénique de la châtaigne.*

(3) Les expériences de M. Bonneau sont mentionnées dans le *Cours de botanique médicale comparée*, par M. Bodard, tome II, page 431.

d'un feu léger. Celles-ci, bien recouvertes d'un linge, achèvent de cuire, perdent progressivement toutes les molécules aqueuses dont elles restaient encore imprégnées, deviennent fermes, très-agréables au goût, un peu moins appétissantes, mais d'une digestion plus facile que celles qu'on apprête dans la plupart de nos maisons rurales.

M. Chomel dit encore, mais sous la forme dubitative, et en reproduisant, je crois, un passage de Mathiol, que les châtaignes pilées avec du sel et du miel deviennent un spécifique contre l'hydrophobie. — Le point de doute me semblerait ici très-convenablement placé, et ce prétendu remède ne serait-il pas l'un de ceux que préconisent tout haut quelques empiriques, en ayant le plus grand soin de ne pas divulguer le précieux secret de sa composition ?

Le docteur Bodard vante beaucoup un chocolat de châtaigne destiné aux tempéraments délicats et affaiblis (1). Il le regarde comme nourrissant, léger, et très-favorable à la santé, parce que les fruits dont on le compose ont subi diverses préparations qui leur ont enlevé l'acide gallique, principe âcre, constituant, selon lui, toutes leurs facultés nuisibles. Ce médecin naturaliste mentionne aussi avec éloges les beignets appelés *nicci* que l'on apprête en Italie avec la bouillie de châtaigne frite dans la poêle. — Je n'ai jamais goûté ce mets, ni d'autres aliments auxquels on donne les noms de *polenta*, *castagnaccio*, etc. ; mais il me semble que la châtaigne, naturellement savoureuse et fort agréable au goût, n'a guère besoin d'être soumise aux combinaisons amalgamées de l'art culinaire.

Quelques personnes n'ont-elles pas entendu parler du café de châtaigne, surnommé *café des dames* parce qu'il est très-adoucissant alors même qu'il n'entrerait que pour moitié dans un mélange avec le café ordinaire?

Ce moka de nouvelle espèce, que l'on pourrait se procurer si abondamment sans dépasser les limites de la France, se fabrique près Limoges, où il est à peine connu, tandis

(1) *Cours de botanique médicale comparée*, tome II, page 431.

qu'il jouit d'une certaine considération dans la capitale et dans plusieurs départements éloignés. Voici les détails que j'ai obtenus sur l'origine et l'état actuel de sa fabrication : j'ai lieu de les croire parfaitement exacts.

M. Ravier, de Normandie, inventeur du café-châtaigne, fixa d'abord son établissement à Chalus, puis à Aixe, dans le courant de l'année 1829. Il en céda plus tard la propriété à M. Girou, de Paris, qui s'efforça de donner du développement à un genre d'industrie dont il exerçait le monopole.

Celui-ci emploie, par année, dans son usine, 12 à 1,500 sacs de châtaignes sèches, qui, après avoir été dépouillées de leur enveloppe corticale et soigneusement triées, sont introduites dans de vastes cylindres en tôle, que l'on fait mouvoir au-dessus d'une flamme légère. L'action du feu leur communique bientôt une teinte noirâtre; et, lorsqu'elles ont été suffisamment torréfiées, on les expédie pour la capitale, où elles sont concassées, pulvérisées, ensuite vendues à raison de 1 fr. 50 c. le kilogramme.

On s'est jadis fort occupé des moyens d'obtenir du pain de châtaigne. Quelques vieux livres rapportent même qu'autrefois ce pain servait à certains peuples de principale nourriture. Ils auraient vécu de *pain de bois* et du *vin des nuées !* On a déjà souvent prouvé l'erreur de ces ridicules assertions.

Plusieurs savants recommandables se sont appliqués à démontrer que la farine de châtaigne formait une pâte incapable de subir la fermentation panaire, puisque, de même que la farine de pomme de terre, elle manque de gluten.

M. Alluaud aîné (1) a cru reconnaître qu'elle fermenterait moins difficilement si l'on avait soin d'en extraire tout le sucre non cristallisable, et c'est en opérant de la sorte qu'il fit fabriquer, à Limoges, en 1812, du pain de munition avec de la farine de châtaigne, mêlée à la vérité tantôt avec celle de seigle, tantôt avec celle de blé. J'ignore dans quelles propor-

(1) Bulletin de la Société royale d'Agriculture de Limoges, année 1813, page 13.

tions le mélange eut lieu. Ce pain était d'une couleur désagréable à la vue, mais ses qualités nutritives ne pouvaient devenir l'objet d'un doute. Il fut consommé par les militaires qui formaient, à cette époque, la garnison de notre cité.

Le sucre de châtaigne a également fixé l'attention de quelques chimistes. Dès 1780, M. Parmentier découvrit ce sucre, dont la cristallisation, bien déterminée, transparente, de forme constante, l'assimilait à celui de canne et de betterave. Il en recueillit suffisamment pour façonner un cône de plusieurs livres, qu'il s'empressa d'envoyer à l'Académie de Lyon.

Trente ans plus tard, M. Guerrazi, de Florence, conçut l'idée importante de fabriquer en grand le sucre de châtaigne. Il se livra à de nombreuses expériences, tantôt sur les châtaignes de son pays, tantôt sur celles de contrées plus lointaines. Celles du Limousin lui parurent contenir moitié moins de parties sucrées que celles de Toscane.

En 1812, MM. d'Arcet et Alluaud, après avoir reconnu par eux-mêmes l'exactitude de la plupart des observations de M. Guerrazi, publièrent, à ce sujet, dans *le Moniteur* (1), un mémoire d'une haute importance comme œuvre scientifique. Ils cherchèrent à établir que, sans priver totalement les gens de la campagne des immenses ressources que leur procure la châtaigne, denrée pour eux de première nécessité dans l'état actuel d'une agriculture trop généralement encore inintelligente, on pourrait, dans le seul département de la Haute-Vienne, consacrer à la fabrication du sucre 240,000 quintaux métriques de châtaignes, qui se réduiraient, par la dessiccation complète et l'extraction de la peau, à 86,880.

Si j'adopte entièrement leurs appréciations pour point de départ, j'évaluerai cette masse de châtaignes desséchées, à raison de 10 fr. le quintal métrique rendues à Limoges, à la somme de..............

	fr.	c.
raison de 10 fr. le quintal métrique rendues à Limoges, à la somme de..............	868,800	»
A reporter..............	868,800	»

(1) Feuille du 30 mars 1812, t. XLVIII, p, 354, n° 90. (*V.* la collection déposée à l'hôtel de ville de Limoges.)

	fr. c.
Report...............	868,800 »
Ces châtaignes produiront 592,521 kilogrammes de moscouade ou de sucre brut, qui, à 4 fr. l'un, offrent une valeur en numéraire de..............................	2,370,084 »
DIFFÉRENCE.................	1,501,284 »

Ce résultat brillant doit être considéré comme un produit net, puisque les fruits secs sur lesquels on aura opéré fourniront, en sus de la moscouade, 8,591,752 kilogrammes de fécule et de mélasse, qui suffiront aisément pour compenser les frais de toutes sortes qu'on aura pu faire.

	fr. c.
Ces calculs de MM. d'Arcet et Alluaud étaient certainement justes à l'époque à laquelle ils écrivaient; mais depuis, la valeur du sucre ayant diminué des quatre cinquièmes, il faudrait réduire le chiffre des bénéfices mentionnés plus haut à..................	300,256 80
Puisque 86,880 quintaux métriques de châtaignes desséchées et pelées vaudraient encore de nos jours.....................	868,800 »
on perdrait évidemment, si l'on s'avisait d'en extraire le sucre cristallisable, l'énorme somme de..........................	568,543 20

Ce que je viens d'exposer me semble parfaitement démontrer que la châtaigne, comme substance alimentaire, se maintient à un prix trop élevé pour qu'on se décide jamais à la récolter dans le but de mettre à profit ses richesses saccharines. On lui préfèrera toujours, sous ce rapport, la canne, la betterave, même la courge, plantes dont la matière sucrante constitue, sinon l'unique, du moins le principal mérite.

J'ajouterai que nos châtaigneraies ne produisent pas, chaque année, une égale abondance de fruits, et qu'une récolte médiocre ou nulle paralyserait une usine dont les éléments de prospérité seraient à la merci des mobiles éventualités de notre bizarre température.

Puisque j'ai cité la plupart des intéressants travaux qu'entreprirent divers chimistes à l'occasion du sucre de châtaigne, je dois signaler les recherches consciencieuses auxquelles se livra, sur le même objet, mais à une époque plus récente, M. Raynaud, pharmacien de Tulle. Il confirma par ses expériences la précision des résultats qu'avait précédemment obtenus l'un de nos compatriotes de concert avec M. d'Arcet.

SECONDE PARTIE.

DU CHATAIGNIER.

C'est par cette partie que j'aurais dû commencer mon travail pour suivre l'ordre le plus naturel. Si j'en ai dévié, c'est, je l'avoue, afin d'éviter l'embarras d'adapter au châtaignier lui-même une série de dénominations et de caractères spécifiques, qui, pour la plupart, ne sont applicables qu'à son fruit.

Les botanistes, qui, dans l'étude de la nature, ne sont point, comme les agriculteurs, limités par un but spécial d'application pratique, rapportent à des types bien déterminés toutes les productions végétales du globe, afin de les distinguer nettement et d'un coup d'œil. Aussi ont-ils attaché peu d'importance aux légères variations que le climat et la culture font chaque jour subir au châtaignier européen (1). Il aurait formé seul le genre *castanea* si d'illustres voyageurs n'étaient allés lui chercher au loin un très-petit nombre de congénères.

Ce fut dans l'Amérique septentrionale qu'on découvrit le CHATAIGNIER NAIN, *fagus pumila* (lin), appelé vulgairement

(1) Toutes les prétendues espèces dont nous avons parlé dans la première partie de cette notice ne peuvent être considérées scientifiquement que comme de simples variétés d'un type unique, qu'il serait, du reste, impossible de déterminer avec précision.

chincapin. Sa hauteur varie de 3 à 5 mètres. Son tronc robuste, qui redoute les grandes chaleurs, résiste, en France et en Angleterre, aux hivers les plus rigoureux. Ses fruits sont petits, mais d'une grande saveur. On le cultive, comme objet de curiosité, dans les environs de Paris.

Le père Plumier fit la rencontre, en Amérique, d'un autre châtaignier plus voisin du nôtre que le précédent. Il n'en est même qu'une variété. On le transporta des montagnes de la Caroline en Europe vers le milieu du XVIIIe siècle, et l'on réussit à le multiplier dans les pépinières de Versailles. Ses bogues contiennent quatre châtaignes peu grosses et peu farineuses; mais, s'il n'est pas intéressant pour son fruit, il est, assure-t-on, remarquable par un bois presque incorruptible et une écorce qu'on dit meilleure que celle du chêne pour la teinture et la tannerie.

M. Sprengel, dans son *Systema vegetabulum*, indique sous le nom de *castanea chinensis* une espèce de châtaignier indigène à la Chine, espèce qui m'est tout à fait inconnue.

Arrivons au châtaignier d'Europe, *castanea vesca*, Gœrtner.

Sa hauteur moyenne est de 17 mètres. Il appartient, de même que les précédents, à la famille des *amentacées*, famille qui se compose d'arbres et d'arbrisseaux dont les fleurs sont le plus souvent disposées en chatons. Les botanistes le classaient autrefois dans le genre des *hêtres*; mais, depuis assez long-temps, on a cru devoir se servir de demi-caractères pour l'en séparer.

Ses fleurs, recherchées par les abeilles, répandent au loin une odeur très-forte et peu agréable. Elles sont unisexuelles et *monoïques*, c'est-à-dire réunies sur le même individu. Les mâles seules se développent autour d'un chaton grêle et allongé; les femelles sont placées au-dessous vers l'extrémité des rameaux.

Ses feuilles se conservent, jusqu'à l'époque de leur chute, dans un état parfait de fraîcheur et de propreté. Elles sont très-rarement attaquées par les insectes. Je n'ai jamais vu sur leur surface unie et luisante ni *uredos*, ni *puccinies*, ni aucune de ces productions parasites qui tachent si souvent

quelques-unes des parties parenchymenteuses de la plupart des végétaux. Ce n'est qu'après avoir séjourné à terre qu'elles sont envahies par trois ou quatre *sphéries*, champignons exigus qui ressemblent à de petits points noirâtres, et ne peuvent offrir un léger intérêt qu'au plus ardent cryptogamiste.

D'après Pline et Olivier de Serre, cet arbre précieux serait originaire de Sardaigne ; mais les auteurs modernes s'accordent à regarder cette opinion comme une erreur : il paraît que, de tous temps, il a végété dans la plupart des lieux qu'il ombrage aujourd'hui.

En ce qui concerne notre contrée, un argument, que je crois péremptoire, prouve qu'il est indigène : c'est un magnifique échantillon (1) de châtaignier fossile, parfaitement caractérisé, trouvé dans un amas d'argile appartenant, selon toutes les apparences, à un terrain secondaire, près de Marthon (Charente), à la limite de nos terrains primitifs. Le gisement d'où on l'a extrait contenait de nombreux et puissants fossiles de même nature, ainsi que des débris de *pin maritime* également bien conservés. L'examen attentif des lieux indique que ces arbres ont dû être entraînés par les eaux anté-diluviennes des pentes granitiques où ils vé-

(1) Je dois la communication de ce précieux échantillon à l'un de mes amis, M. Gustave Duverger, qui sait utiliser par une judicieuse étude de la nature les nombreux voyages nécessités par son commerce ; je lui dois aussi la plupart des observations géologiques de cette notice.

Je me suis entretenu avec M. Ad. Brongniard, si connu par ses admirables recherches sur les végétaux fossiles, de la découverte de mon ami. Ce savant, auquel je n'ai point encore communiqué le curieux échantillon recueilli près de Marthon, a paru douter qu'il représentât le débris d'un tronc de châtaignier. Malgré ce doute d'un homme dont l'opinion fait ordinairement loi dans la science, je n'en persiste pas moins à croire que mes premières conjectures sont fondées, car le morceau fossile dont il est question a toutes les apparences du bois de châtaignier : on y distingue même des lacunes régulières parmi les couches concentriques produites, sans doute, sur le vivant par le phénomène de la roulure.

gétaient sur le rivage des mers de la période géologique pendant laquelle se déposaient les calcaires oolitiques si largement antérieurs à la race humaine.

Les quartz et tous les silicates semblent jouer un rôle fort important dans la végétation du châtaignier. En examinant la nature du terrain des contrées où sa végétation est le plus prospère et le plus répandue, il sera facile de remarquer que les roches caractéristiques du sol sont les granites à gros et à petits grains, les gneiss, les amphibolites et les sols qui proviennent des détritus de ces roches plus ou moins altérées et décomposées.

S'il réussit dans quelques pays calcaires comme la Dordogne, aux limites de notre département, ce n'est jamais lorsqu'il repose immédiatement sur les terrains crétacé, liasique ou jurassique, mais dans les nombreuses parties couvertes de débris de transport (argiles et quartz) originaires des régions granitiques supérieures, ou dans celles dont le calcaire, désagrégé et remanié par les eaux, forme un léger terreau mélangé de ces silex généralement connus sous le nom de *pierre à fusil*. Encore faut-il remarquer que là, loin d'affecter, comme sur le sol granitique, un air notable de vigueur et des formes colossales, son écorce est aride, son feuillage rare, tout son aspect annonce la souffrance : ses beaux et bons fruits ne se développent en médiocre abondance qu'au détriment de la production du bois.

Ainsi les terrains primitifs, les étages inférieurs de ceux dits *secondaires*, comme aussi les amas volcaniques des roches trachitiques, les dépôts originaires de ces diverses roches, conviennent parfaitement au châtaignier.

En effet, si l'on promène un regard attentif sur la carte annexée aux Éléments de géologie (1) du savant d'Omalius d'Halloy, on reconnaîtra que les contrées où la culture de cet arbre est le plus répandue, comme la Bretagne, le Haut et Bas-Limousin, l'Auvergne, la Marche, le Lyonnais, les

(1) 2e édition, chapitre III, p. 197.

Cévennes, les Pyrénées, le Jura, la Corse, une portion des Basses-Alpes, du Var et des Vosges, se classent dans les trois groupes qu'il désigne par *agalysiens*, *hémilysiens* et *lias-jurassique* (ce dernier ne figurant qu'avec une faible importance), ce qui correspond exactement aux terrains ci-dessus désignés en termes plus usuels.

Mais les coteaux granitiques (1) paraissent être surtout la terre promise du châtaignier : aussi le rencontre-t-on fréquemment dans presque tout le vaste territoire qui s'étend en largeur depuis le Rhône jusqu'à la Vienne à Confolens, et en longueur depuis le Tarn près d'Alby jusqu'au-delà du point de séparation des départements de la Creuse et de l'Indre.

Lorsque nous possèderons une bonne carte géologique d'Europe, il deviendra facile de vérifier si ces observations doivent, comme il est probable, se généraliser en s'appliquant également à l'Angleterre, l'Allemagne, le Portugal, l'Espagne, l'Italie, la Sardaigne, la Sicile, la Grèce, pays peuplés aussi de châtaigniers, du moins sur les pentes de certaines chaînes de montagnes et dans leurs vallées.

Des conditions favorables au complet développement de cet arbre majestueux sont encore un climat tempéré, l'exposition au nord sur les étages intermédiaires ou inférieurs des hautes montagnes. On évalue à 580 mètres au-dessus du niveau de la mer l'élévation moyenne qui lui convient. Là son immense et verdoyant feuillage trouve une fraîcheur vivifiante dans l'humide atmosphère, et de fréquentes pluies disposent ses racines à l'absorption des sucs nécessaires à son alimentation.

(1) En Limousin, le châtaignier prospère moins bien sur les granites à gros grains, tels que ceux de la chaîne du nord, formée par les montagnes de Blond, Compreignac, Grandmont, Peyrat, Eymoutiers, chaîne qui se continue jusqu'en Auvergne, que sur les granites à petits grains et les tufs qui en proviennent. Les terrains anciens sur lesquels il réussit le mieux dans la Haute-Vienne sont, sans nul doute, les terrains de gneiss et amphiboliques.

M. Victor Yvart (1) assure que, dans le Puy-de-Dôme, il végète encore vigoureusement à 700 mètres d'élévation.

L'Asie, d'après Buffon, possède aussi le châtaignier. Selon Rosier, on ne l'aurait jamais vu ni dans la haute Asie ni sur les côtes d'Afrique. On ne le trouve guère dans les régions septentrionales, c'est-à-dire au-delà du 52e degré de latitude.

Notre pays réunit évidemment tout ce qui peut contribuer à sa prospérité. Aussi presque partout s'y propage-t-il, en quelque sorte, naturellement. Sa récolte n'est cependant point d'une abondance régulière ; rarement elle réussit bien deux années de suite. Nos paysans observateurs prétendent avec raison qu'un mois d'août humide et froid nuit au développement des châtaignes, qu'en septembre et octobre la pluie les *engraisse* (les fait grossir).

Dans les terres arides et peu profondes, les châtaigniers se dépouillent assez souvent de leurs feuilles à la suite des grandes chaleurs de l'été. Cet accident fait avorter les fruits dans la bogue.

Sans entrer dans de longs détails sur le mode de culture du châtaignier, résumant les nombreux mémoires publiés à diverses époques dans le but de déterminer les espèces les plus convenables pour semis, je dirai que, si les grosses châtaignes sont préférables pour ceux qui tiennent surtout au fruit, les petites offrent un avantage marqué pour la production de beaux arbres.

Ne se trouvent-elles pas effectivement, disent plusieurs auteurs, sous des châtaigniers sauvages, d'ordinaire plus vigoureux que ceux greffés, et ne doit-on pas naturellement penser qu'elles reproduiront des individus semblables à ceux qui les ont portées?

J'ai cependant rencontré parfois, sur plusieurs points de ce département, des châtaigniers sauvages dont les longs rameaux pliaient sous le poids de nombreuses châtaignes à la fois grosses et bonnes. Ne seraient-ce pas celles-ci qu'on devrait surtout propager par des semis, puisqu'elles jouiraient de

(1) *Excursion agronomique en Auvergne*, p. 142.

l'heureux privilége de donner en même temps de beaux arbres et de beaux fruits?

On sait qu'un châtaignier peut être enlevé du semis et transplanté à l'âge de sept à huit ans. On évitera avec soin de le placer à l'endroit même qu'aura précédemment occupé un vieux sujet de même essence. Celui-ci n'a pas seulement épuisé la terre dans laquelle il a si long-temps végété : il l'a, en quelque sorte, infectée en y exsudant des matières âcres qui ne sauraient être digérées par son jeune successeur. De plus, quelques débris de sa vieille écorce restés sur le sol n'auraient-ils pas pu former une légère couche de tanin, substance délétère, qui, se propageant peu à peu par les *spongioles* des racines dans le tissu vasculaire de l'arbre nouvellement planté, ne manquerait pas de l'altérer, ou même de le faire périr (1)?

Quelques agriculteurs font greffer les jeunes châtaigniers en fente ou même en écusson.

Le peu de solidité du second mode le fait généralement rejeter.

M. Simon La Baside paraît avoir pratiqué avec succès la greffe en fente, qui est surtout employée dans les lieux où la culture du châtaignier est peu répandue.

M. le comte de Montbron, qui consacrait noblement ses loisirs à l'étude et aux progrès des sciences naturelles, recommandait l'usage de cette greffe dans une note adressée à la Société d'Horticulture de Paris : il y indiquait avec détail quelques mesures à prendre pour la faire prospérer.

Le procédé dit en *flûte* ou *sifflet* est celui qu'une longue expérience a fait préférer.

Cette greffe solide, qui résiste bien au vent, s'opère trois ou quatre ans après la transplantation (2) : nos paysans l'em-

(1) *Observations de M. Payen sur l'action qu'exerce le tanin sur les racines des plantes.* (Annales des sciences naturelles, n° de janvier 1835, p. 5.)

(2) M. Gérardin, propriétaire à La Jonchère, fait greffer les jeunes châtaigniers l'année même de leur transplantation : il assure que ce mode de procéder, qui réussit aussi souvent que les autres, lui

ploient exclusivement pour la conservation des nombreuses variétés dont j'ai donné la nomenclature.

Il paraît que plusieurs de ces variétés auraient depuis longtemps fixé l'attention des habitants de cette contrée, à en juger par l'origine latine de leurs dénominations.

En effet, ces noms, qui sont sans racine dans le patois actuel, semblent remonter, sinon à la domination romaine, du moins à cette époque du moyen âge où la langue romane avait succédé à celle plus pure des anciens maîtres du monde.

Après vingt et même trente années, un léger renflement circulaire au-dessus de l'écorce indique encore le lieu où avait été pratiquée l'opération de la greffe. Le châtaignier ne peut être enté que sur lui-même, puisqu'il n'a point d'analogue en Europe. On essaya jadis de le greffer sur le noyer, le chêne (1)

paraît plus avantageux en ce qu'il conserve à l'arbre une meilleure forme, et fatigue moins le sujet, auquel il évite la seconde mutilation, toujours nécessitée par la greffe.

Voici sa manière d'opérer : il choisit des individus de moyenne grosseur, et plante à l'entrée de l'hiver, en ayant soin de ne pas couper la tête du sujet. Au printemps, lorsque la sève paraît, il coupe cette tête à une hauteur convenable, et greffe le tronc luimême, comme d'habitude on greffe les jeunes branches.

(1) Quoique le châtaignier et le chêne appartiennent à la même famille, il existe entre eux trop peu d'analogie, tant sous le rapport de la nature du bois que sous celui de la forme et de la qualité du fruit, pour que l'on se permette de croire à ce genre de succès. Toutefois il est bon de donner ici un extrait du *Moniteur de la propriété et de l'agriculture* qui constate le fait suivant : « M. Simon, pépiniériste au jardin botanique de Metz, a imaginé, en 1834, de greffer sur le chêne le châtaignier et le marronnier à gros fruits, dits de *Lyon*. Dans son rapport sur l'exposition des produits de l'horticulture qui a eu lieu en 1837, l'Académie royale de Metz s'est exprimée ainsi qu'il suit au sujet de cette découverte : « Nous citerons, comme digne de remarque, le châtaignier greffé sur chêne » par M. Simon. Cette innovation peut offrir à la culture du châtaignier des chances certaines de succès en remplaçant le pied délicat » de cet arbre alimentaire par les racines robustes d'un arbre qui » s'accommode très-bien de nos terres, etc... » Outre l'intérêt que présente cette découverte comme fait curieux de physiologie végétale, elle résout, pour nos contrées, le problème de la culture de

et le hêtre; mais, ainsi qu'on devait s'y attendre, ces tentatives, faites sur des essences d'une nature toute différente, ou ne réussirent pas, ou ne produisirent que des résultats insignifiants.

La greffe occasionne parfois la mort, surtout lorsqu'elle s'opère sur un individu trop âgé. L'élagage des branches produit alors, à l'insertion de la greffe, un engorgement séveux, qui se manifeste au dehors par une espèce de bourrelet. Pour exprimer qu'un arbre est atteint de cette maladie, on dit vulgairement qu'il se *boute* (1).

Le châtaignier croît plus rapidement que le chêne : il l'égale souvent en longévité; presque toujours il le surpasse en grosseur.

Qui n'a ouï parler du *castagno di cento cavalli*, de cet arbre gigantesque dont les racines pénètrent les flancs de l'Etna? Cent cavaliers et leurs montures s'abriteraient, dit-on, sous ses rameaux, qui forment une tête de 59 mètres 30 centimètres de circonférence. Il est entièrement creux, et, d'après Valmont de Bomare, son écorce servait de parc pour enfermer pendant la nuit un troupeau de moutons. Tout ce qu'on a publié sur ce châtaignier approche tellement du merveilleux qu'on est tenté d'accuser d'exagération les nombreux voyageurs qui nous ont décrit ses formes colossales.

D'après M. Louis Duboys (2), le châtaignier du lord Ducie, dans le comté de Glocester en Angleterre, avait un tronc de 17 mètres de tour.

cet arbre, si précieux dans les constructions et les arts, et si remarquable par sa grande force et sa longue durée même dans l'eau. Par cette transformation, la plantation du châtaignier en grand devient praticable même en terre calcaire sans silice. »

L'auteur de cet article ajoute trop de confiance dans un succès qui me paraît encore douteux. Il faudrait que la greffe en question datât au moins de dix années pour qu'on fût assuré qu'elle est susceptible de prendre un développement convenable.

(1) M. Juge de St-Martin a donné, sur cette maladie, des détails intéressants dans sa *Notice sur les arbres et arbustes du Limousin*, p. 50.

(2) *Cours complet d'agriculture et d'économie rurale*, T. III, p. 176.

On cite aussi, dans le voisinage de Sancerre (département du Cher), un énorme châtaignier, chargé du poids de dix siècles, dont le tronc, de 10 mètres de circonférence, semblait parfaitement sain.

M. Simon La Raside a vu à Kougulet, canton de Chabanais, un châtaignier dont la circonférence du tronc à hauteur d'homme était de 7 mètres 60 centimètres.

Dans les environs de St-Léonard, surtout près de St-Nicolas, domaine appartenant à l'hospice de Limoges, j'ai vu moi-même quelques châtaigniers prodigieux. Leurs troncs, ou caverneux ou passablement altérés, avaient près de 2 mètres de diamètre. Ils dataient de quatre à cinq cents ans, si toutefois j'ai réussi à fixer leur âge d'une manière au moins approximative en énumérant avec soin leurs minces couches ligneuses depuis l'aubier jusqu'à l'étui médullaire.

L'un d'eux, placé dans un champ cultivé, donnait, dans les années favorables, 18 à 20 hectolitres de châtaignes de l'espèce qu'on appelle *rousse*.

M. Baillot a fait arracher, il y a peu d'années, dans sa propriété de Brutine (commune du Chatenet), un superbe châtaignier dont il retira 60 mètres de planches communes avec une pièce pour moulin de 6 mètres de longueur sur un peu plus de 8 décimètres d'écarrissage.

M. Simon du Paland possède, dans l'une de ses métairies, aux environs de St-Léonard, deux tirants d'une longueur de 11 mètres sur une largeur en tous sens de 3 décimètres 2 centimètres 5 millimètres. Ils sont d'autant plus remarquables qu'on est persuadé qu'ils furent autrefois séparés par la scie du même brin de châtaignier.

Peu de personnes ignorent que le tronc de cet arbre est très-sujet à se creuser intérieurement. Parfois même son écorce, à peu près vide, semble rester seule intermédiaire entre les branches et les racines. Mais comment et pourquoi se creuse-t-il ? Je vais faire en sorte de l'expliquer.

Le bois de châtaignier est, plus que tout autre, assujetti par la nature à se *rouler*.

Un bois se roule lorsque, exposé aux injures de l'air, les diverses couches ligneuses dont il est formé se séparent les unes des autres de manière à laisser entre chacune d'elles des lacunes plus ou moins considérables.

Ces lacunes se distinguent facilement sur les espèces de chicots qui surmontent le tronc de châtaignier après qu'on l'a dépouillé de ses principales branches.

Chaque lacune, s'élargissant graduellement, permet aux eaux pluviales de séjourner, de s'infiltrer peu à peu dans l'intérieur du tronc.

Des insectes, des moisissures, quelques champignons parasites, en se fixant parfois dans ces cavités de dimensions variables, ajoutent leurs propres dégradations à celles dont j'ai déjà signalé la cause.

Le bois, lentement, mais inévitablement, se décompose, se change en poussière humeuse, puis tombe à terre par une fissure longitudinale d'abord peu apparente, mais qui, au bout d'un certain temps, offrira une large issue, et se prolongera jusqu'au pied de l'arbre.

Évidemment le tronc du châtaignier sera d'autant plus sujet à se décomposer intérieurement que son bois sera plus apte à se rouler (1).

Cette funeste disposition, que la température, l'exposition et la nature du sol auront assurément le pouvoir d'accroître

(1) M. Alluaud aîné, auquel j'ai communiqué cette notice avant de la publier, a bien voulu m'adresser l'observation suivante : « Le phénomène de la roulure est bien décrit. — Mais quelle en est la cause ou l'origine? Je crois devoir l'attribuer à l'effet des gelées, effet fort différent de celui des gelivures. Lorsqu'un arbre a crû sur un sol humide, ses fibres sont moins serrées, la sève est plus abondante, le bois plus mou ; la sève, plus aqueuse, est chargée d'une plus grande quantité d'air. Si la gelée pénètre à une certaine profondeur, les fluides séveux se congèlent, se glacent ; l'air, devenant libre, produit par sa force élastique des solutions de continuité et d'adhérence entre les fibres du bois. De là les effets de la roulure ; le nombre des couches concentriques, disjointes autour de l'axe de l'arbre, atteste le nombre des hivers dont la rigueur a déterminé ce phénomène. »

ou d'atténuer, n'appartient pas toutefois à un même degré au bois de toutes les variétés de châtaigniers que nous cultivons.

Celui du châtaignier *corrive*, par exemple, ne se roule presque jamais, quelle que soit la qualité de terrain qui le produit. Aussi vaut-il mieux que le bois du *marronnier*, du *roussier*, du *vert*, etc., pour la menuiserie et les autres usages auxquels on le destine.

Il serait donc utile, comme je l'ai laissé entrevoir dans la première partie de cette notice, de faire pour le châtaignier ce que l'on a déjà fait avec succès pour le chêne, d'étudier comparativement toutes ses variétés, afin de discerner avec précision celles dont on pourrait obtenir en même temps le meilleur fruit et le meilleur bois.

Ces variétés d'élite, propagées, autant que possible, par la semence plutôt que par la greffe, changeraient indubitablement un jour le triste aspect qu'offrent généralement nos châtaigneraies, et augmenteraient de beaucoup leur valeur foncière, puisque les arbres qu'on en extrairait à l'avenir seraient moins crevassés, plus sains, et aptes à procurer abondamment de bon bois d'ouvrage.

Les gros tronçons qu'on a l'habitude de laisser en saillie lorsqu'on procède à l'élagage d'un châtaignier commencent toujours à s'altérer du côté opposé à celui qui porte de nouvelles pousses. Cette altération permet souvent à l'écorce desséchée de se séparer du bois, et, dans ce cas, il arrive parfois que l'infiltration des eaux pluviales s'effectue moins par les fibres ligneuses que par la voie plus facile qui s'ouvre entre les couches corticales et l'aubier. Cette espèce de gouttière pratiquée dans toute la longueur du tronc occasionne rapidement d'immenses dégradations.

Quelquefois nos paysans, sous divers prétextes, étêtent totalement un châtaignier. — C'est porter la perturbation dans toute l'économie de la vie végétale. Toute la sève qu'envoient les racines est réduite à se concentrer à l'état de cambium dans un espace trop resserré. Cette sève surabondante interposée entre le bois et l'écorce ne suscitera-t-elle

point des boursoufflures et autres accidents d'une certaine gravité? Les sucs nourriciers ne seront-ils pas insuffisamment élaborés, puisque, par suite de l'enlèvement des branches qui couronnaient le tronc, ils ne seront mis en action que par le développement d'une bien moindre quantité de feuilles que les années précédentes? — Je répondrai par l'affirmative, en rappelant avec quelle promptitude se dégradent par suite et dépérissent les saules et les chênes élevés en têtards.

Toutefois je ferai observer que cet étêtement devient sans inconvénient lorsqu'il ne s'applique qu'à des individus sur leur déclin ; car leur tronc, déjà profondément altéré, n'a presque plus rien à redouter de cette opération, tandis que, en renouvelant ainsi leur tête décrépite et stérile, on leur rend, pour quelque temps, avec une nouvelle jeunesse, une nouvelle fécondité.

Quelques agriculteurs regardent comme avantageux de laisser les tronçons ou chicots dont j'ai parlé plus haut. Ils prétendent qu'une coupure transversale, pratiquée trop près du tronc, forme une plaie autour de laquelle s'élève plus tard un bourrelet d'écorce propre à retenir les eaux de pluie à la superficie du bois dénudé. — Cela peut effectivement avoir lieu chez des arbres d'une certaine grosseur. D'ailleurs l'élagage, quelle que soit la manière d'y procéder, n'est jamais sans inconvénient ou danger, puisque la nature n'offre aucun moyen direct pour recouvrir les larges blessures qu'il occasionne.

Le froid, surtout lorsqu'il succède à la pluie, vient souvent en aide à la hache du colon, aux vents et à la grêle pour endommager nos châtaigniers. Il les rend *gélifs* (1), et la

(1) Je reproduis ici une seconde observation de M. Alluaud, qui m'a paru digne d'intérêt : « Je ne sache pas qu'on ait encore expliqué le phénomène de la gelivure. La fissure longitudinale, perpendiculaire, qui s'étend fort souvent sur toute la longueur du tronc, s'opère spontanément avec un bruit qui s'entend de fort loin, et qui est d'autant plus grand que la gelivure est plus longue, l'arbre plus gros, et l'écorce plus résistante. Mais, chose

gelivure affecte plus particulièrement la partie inférieure des troncs. Elle se manifeste au dehors par une fissure longitudinale qui parfois s'opère avec bruit par l'effet de la séparation subite des fibres ligneuses. Cet accident, qui met de suite en évidence une légère portion d'aubier, devient moins fatal au chêne qu'au châtaignier, parce que les zônes concentriques de son bois, exposées aux injures de l'air, sont bien plus rarement sujettes aux funestes atteintes de la roulure.

Le bois du châtaignier est remarquable par sa légèreté : il résulte des expériences de quelques forestiers, faites sur des portions ligneuses saines, denses, et dans leur état de perfection, que, vert, il pèse, le pied cube, 34 kilog. 284 gram.,

remarquable qu'on n'a pas signalée! c'est que la gelivure n'a pas lieu de nuit, mais de jour; c'est que les gelivures qui se manifestent à une même heure sont toutes en regard du soleil, et jamais du côté du nord. La constance de l'orientation dans la gelivure, surtout chez les jeunes sujets, me porte à croire qu'elle s'opère sous l'influence solaire; et voici comment je l'explique : la gelivure exige un froid plus intense que la roulure d'au moins 10 degrés au-dessous de 0; la sève congelée à une plus gran de profondeur laisse échapper une plus grande quantité d'air. Celui-ci est refoulé par sa dilatation vers la circonférence, d'abord parce que le bois est plus dense vers le cœur qu'en se rapprochant de l'aubier; et ensuite parce que, par l'effet de sa réaction sur lui-même, il se porte du centre vers la périphérie de l'arbre. La portion d'air injectée dans l'aubier, sous l'écorce, s'y dilate sous l'influence de la chaleur solaire, et, par l'effet de cette dilatation et du ressort de l'air, fait éclater avec bruit l'écorce longitudinalement. Toutes les gelivures, qui éclatent à un instant donné, se trouvant orientées vers un même point de l'horizon, il serait facile d'en conclure l'heure à laquelle elle s'est manifestée.

» Si cette explication, qui m'a été inspirée par un grand nombre d'observations, est fondée, j'en induirai un moyen fort simple de préserver de la gelivure les arbres rares qu'on aurait intérêt à conserver : il suffirait à cet effet de les dérober à l'action solaire par un écran de paille ou d'une matière quelconque. Ce qui me porte à croire au succès de ce procédé, c'est que les arbres isolés et en bordure sont plus sujets aux gelivures que les arbres plantés en massif, lesquels, par leur position, se servent d'écrans successifs par la projection de leur ombre. »

et, sec, 20 kilog. 590 gram. Dans le premier cas, son poids est inférieur de 5 kilog. 812 gram. à celui du bois de chêne blanc; dans le second, cette infériorité de poids va à 9 kilog. 480 gram. Il est l'un des bois récoltés en France qui perdent le plus par l'effet de la dessiccation, puisque celle-ci lui enlève au moins le vingt-quatrième de son volume.

Sur environ soixante espèces d'arbres ou arbrisseaux qui se rencontrent communément dans le département de la Haute-Vienne, il n'en est que quinze dont le bois soit plus léger que le sien : le peuplier d'Italie, le saule, le tremble et l'aune sont de ce nombre.

Ce bois encore est fort estimé pour la charpente et la menuiserie. On lui attribue la propriété d'éloigner les araignées et la plupart des insectes qui ternissent ou rongent si fréquemment celui des autres essences. On l'emploie de préférence au chêne pour les panneaux en boiserie, les lames des contrevents à jalousie, les corniches des appartements, les cymaises, les plinthes, les cadres ou baguettes, etc.... Cette préférence lui vient de ce qu'il est plus facile à travailler, et non, comme on pourrait le croire, de ce qu'il a moins de valeur.

Loin de là, il est ordinairement plus cher : c'est ce que va démontrer jusqu'à l'évidence un tableau comparatif des prix courants auxquels se vendent, à Limoges, les pièces de charpente et les planches provenant des trois essences principales. C'est à l'obligeance de M. Fournier, architecte de notre cité, que je dois les documents d'après lesquels il a été dressé :

POUTRES, SOLIVES, POTEAUX ET BOIS A LA SCIE, AU MÈTRE COURANT.

				PRIX (1) du châtaignier.		du chêne.		du hêtre.	
				fr.	c.	fr.	c.	fr.	c.
Poutres	de 44 et 41	centimètres,	à	12	»	10	80	9	72
—	de 41 et 38	id.,	à	10	28	9	26	8	34
—	de 38 et 35	id.,	à	8	78	7	91	7	12
—	de 35 et 32	id.,	à	7	39	6	66	6	»
—	de 32 et 29	id.,	à	6	12	5	51	4	96
—	de 29 et 26	id.,	à	5	63	5	07	4	57
Solives..........	de 26 et 23	id.,	à	2	25	2	03	1	83
—	de 23 et 20	id.,	à	1	80	1	62	1	46
—	de 20 et 17	id.,	à	1	35	1	22	1	10
—	de 17 et 17	id.,	à	1	20	1	08	»	98
Colonnes de pan	de 17 et 14	id.,	à	»	90	»	80	»	70
Colonnes commes	de 14 et 11	id.,	à	»	55	»	49	»	44
Chevrons........	de 12 et 10	id.,	à	»	45	»	40	»	30
Madriers....	de 66 et 17	id.,	à	8	25	7	43	6	69
—	de 60 et 14	id.,	à	6	30	5	67	5	11
—	de 54 et 11	id.,	à	4	15	3	74	3	37
—	de 48 et 8	id.,	à	2	88	2	60	2	34
Planch. de marche	de 42 et 5	id.,	à	1	80	1	62	1	46
—	de 36 et 5	id.,	à	1	50	1	35	1	22
—	de 30 et 5	id.,	à	1	20	1	08	»	98
Membreuses......	de 17 et 5	id.,	à	»	60	»	54	»	49
Planches bois fort	de 33 et 35	mil. d'ép., *le cent*	à	150	»	135	»	122	»
—	de 30 et 35	id. id., id.,	à	140	»	126	»	114	»
Planches ordinres	de 33 et 27	id. id., id.	à	100	»	90	»	81	»
—	de 30 et 27	id. id., id.,	à	90	»	81	»	72	90
—	de 27 et 27	id. id., id.	à	80	»	72	»	64	80
Planches bâtardes	de 30 et 20	id. id., id.	à	60	»	54	»	48	60
—	de 25 et 20	id. id., id.	à	50	»	45	»	40	50
Planches de caisse	de 30 et 15	id. id., id.	à	55	»	49	50	44	60
—	de 25 et 15	id. id., id.	à	46	»	41	40	37	30
Voliges de toute largeur employées aux lattes des couvertures, à.........................				30	»	27	»	24	30

(1) Ces prix sont ceux du cours à Limoges (matériaux de première qualité): on ne peut toutefois leur attribuer une exactitude rigoureuse; car plusieurs

A l'examen de ce tableau, tout propriétaire soigneux de ses intérêts ne sentira-t-il pas combien il lui serait utile de prendre plus à cœur la culture du châtaignier considéré comme arbre forestier? Il en retirerait même assez promptement un grand avantage, puisqu'un brin de cette essence croît toujours plus vite qu'un brin de chêne ou de hêtre, et que, à l'âge de cinquante ans, il a acquis au moins une valeur d'un quart en sus (1).

Si les informations que j'ai recueillies se trouvent exactes, les belles charpentes du château de Rochechouart et de la plupart des vieux édifices du Limousin, le majestueux beffroi du clocher de St-Pierre, les combles élégants des églises de St-Etienne et de St-Michel-des-Lions se composeraient de belles pièces de bois de châtaignier.

Long-temps d'habiles ingénieurs, en France et en Angleterre, ont pensé que ce même bois était entré dans la plupart des belles constructions antiques de ces deux pays. Assez récemment, lors du funeste incendie de la cathédrale de Chartres, ce chef-d'œuvre de l'art gothique, les journaux de Paris retentirent de l'irréparable perte que venait de faire le pays : la magnifique charpente de *châtaignier* qui couronnait cette basilique était restée la proie des flammes! — Eh bien! ingénieurs et journalistes se trompaient. Depuis déjà longues années, Buffon, Daubenton et autres savants naturalistes ont démontré que ce qu'on prenait généralement, soit dans la cathédrale de Chartres, soit dans le palais du Louvre, pour du châtaignier, était en réalité du chêne blanc.

circonstances doivent fréquemment les faire varier, de même que ceux de tous les objets admis dans le commerce; il convient aussi de faire observer que le bois d'ouvrage provenant de châtaigniers sauvages est aujourd'hui fort rare, même en Limousin, et c'est cependant à cette sorte de bois que s'appliquent les prix de la première colonne du tableau : ils ne sont exacts que sous ce point de vue.

(1) La différence est plus grande encore pour les bois taillis. Le châtaignier de sept à neuf ans propre à faire la latte et les cercles a presque une valeur double de celle du chêne et du hêtre de même âge.

Du reste, la méprise était facile, puisque M. Varennes de Fenille dit à ce sujet : « Le bois de chêne a tant de rapport avec celui du châtaignier qu'il est très-ordinaire de les confondre, et quelquefois très-difficile de les distinguer. La disposition des pores et des fibres longitudinales, la qualité du grain et de la couleur, paraissent, à l'extérieur, les mêmes; la teinte du châtaignier est seulement un peu moins obscure, et le contact de l'air ne la rembrunit pas autant que celle du chêne ».

M. Bosc a également observé que « les éruptions transversales du châtaignier, c'est-à-dire celles qui lient les différentes couches annuelles du bois entre elles, sont très-difficiles à apercevoir sans une loupe : c'est le moyen le plus sûr pour le distinguer du bois de chêne ».

Ainsi on se trompait lorsqu'on s'appuyait sur l'existence de ces charpentes soit pour prouver qu'autrefois le châtaignier était plus cultivé qu'à présent, soit pour établir que, à des époques reculées, cet arbre avait ombragé des lieux dont aujourd'hui la nature du terrain s'opposerait à sa végétation.

Olivier de Serres lui-même, ce patriarche éclairé de notre agriculture, tout en appréciant les qualités remarquables du bois de chêne pour la charpenterie, a cependant reconnu la supériorité de celui du châtaignier (1).

Cette supériorité lui reste aussi sous plusieurs autres rapports, notamment pour la confection des tuyaux de conduite d'eaux souterraines. Il se maintient ainsi, durant plusieurs années, passablement sain. Un fontainier de Limoges, M. Maury, s'en sert avec succès pour fabriquer des corps de

(1) C'est ici le lieu de citer un passage de l'*Aperçu sur la topographie médicale du département de la Haute-Vienne*, travail très-remarquable publié, en 1817, par notre illustre compatriote M. le docteur Cruveilhier : « A la tête des arbres du Limousin on doit mettre le châtaignier, qui nous dédommage pour ainsi dire de la stérilité de notre sol, et fournit à la fois du bois de chauffage, une nourriture saine et restaurante, *des poutres et des planches qui l'emportent sur celles du chêne* ».

pompe parfaitement creusés, quoique allant jusqu'à 10 et à 11 mètres de longueur.

En Italie, les futailles se font généralement de ce bois, qui conserve bien les vins et autres liqueurs spiritueuses s'il ne les améliore suivant l'opinion des habitants de ce pays.

En France, on ne l'emploie guère pour le grand merrain. Dans notre département, on en consacre une certaine quantité à la fabrication de douves de petite dimension, qui sont exportées dans trois ou quatre villes de la Dordogne.

Il convient très-bien pour former des pieux, des échalas de refend de longue durée, des perches, des lattes, des clisses, de gros ouvrages de vannerie, et surtout des cercles.

D'après M. Texier-Olivier (1), les trois arrondissements de la Haute-Vienne fourniraient au commerce par année près de trente mille meules de cercles en châtaignier, dont vingt-quatre mille seraient expédiées dans divers pays vignobles. Cet objet d'industrie absorbe cinq mille quatre cents stères de bois, qui représentent une valeur d'environ 40,800 fr., en y comprenant les frais de façon et de transport (2).

Limoges compte cinq ateliers où l'on s'occupe presque exclusivement de la fente du jeune bois de châtaignier ; plusieurs autres établissements du même genre se sont successivement formés depuis quelques années, soit dans le voisinage de cette ville, soit sur d'autres points plus éloignés.

Doué d'une grande flexibilité, ce bois obéit sans grande résistance à la main qui le travaille. Fendu et convenablement

(1) *Statistique du département de la Haute-Vienne*, chapitre V, page 475.

(2) La canalisation de l'Ile jusqu'à Périgueux a donné, dans la Haute-Vienne, une grande valeur aux taillis de châtaignier : les cantons de St-Yrieix, de Chalus, de Nexon, et même d'Aixe, exportent au loin, depuis l'ouverture de cette voie facile de communication, une prodigieuse quantité de cercles, de lattes et surtout d'échalas. Ces menus bois, conduits par le roulage à Périgueux, sont embarqués pour Libourne et Bordeaux. Ils offrent aujourd'hui à notre agriculture une source de richesse quatre ou cinq fois plus productive que lors de la publication de la *Statistique* par M. Texier-Olivier : que sera-ce quand le chemin de fer sera ouvert ?

préparé pour divers usages, il est très-recherché, et conséquemment d'une vente facile et avantageuse : nouvelle considération pour exciter l'agriculteur à multiplier les taillis de châtaigniers sur les terres de médiocre qualité. En effet, si l'ensemencement exige des premiers déboursés, n'en serait-il pas amplement dédommagé plus tard par un produit égal, sinon supérieur à celui de ses champs les plus fertiles, du moins dans le voisinage des villes de quelque importance ?

Comme bois de chauffage, le châtaignier a peu de valeur : il noircit au feu, donne peu de flamme, se couvre de cendres ; et, si la combustion s'active, il pétille avec vivacité en projetant des étincelles qui ne sont pas sans danger. Lorsqu'il a végété sur un sol propre à son essence, il produit plus de calorique, parce qu'il y a pris plus de densité.

Les fabricants de porcelaine à Limoges font usage, par économie, du bois des vieux troncs pour commencer à chauffer leurs fours. Jeune, bien desséché, et refendu en petites bûchettes, il développe subitement une flamme active et une chaleur intense. Préparé comme je viens de l'indiquer, et mélangé au bois de chêne, on s'en sert avec avantage dans nos diverses fabriques ; on l'emploie même presque exclusivement dans celles de Coussac-Bonneval et de St-Yrieix, localités où les taillis de châtaignier occupent une partie considérable du sol.

On affirme dans plusieurs ouvrages, et notamment dans un calendrier du Limousin publié en 1763 par M. Devoyon, chanoine, que les cendres de ce bois *tachent le linge*.

J'ai questionné là-dessus quelques paysannes intelligentes des environs de St-Léonard parfaitement aptes à me fournir des renseignements exacts, ne brûlant guère dans leurs maisons que du châtaignier. Elles m'ont assuré que ces cendres donnent de bonnes lessives lorsqu'on a eu soin de les faire bien cuire, et de n'y laisser aucune parcelle de charbon non consumé.

Il est vrai que nos colons n'emploient le plus souvent que des branches pour se chauffer, et l'on sait que celles-ci produisent de meilleures cendres que les vieux bois, surtout s'ils

sont altérés, parce que leur tissu ligneux est imprégné plus abondamment de sels alcalins (1).

La plupart des vieux châtaigniers sont réduits en charbon presque toujours de fort médiocre qualité. Une légère pression suffit pour l'écraser et le réduire en mille facettes lorsqu'il provient d'un bois disjoint par la roulure. On obtient le meilleur possible d'un bois compacte et demi-sec produit par un taillis âgé de dix à trente ans : un stère de ce bois rend à peu près huit pieds cubes de charbon, c'est-à-dire le quart de son poids, terme moyen.

Lorsqu'on l'isole dans l'air, ce charbon s'éteint promptement ; c'est pour ce motif, dit un savant forestier, « qu'il est si mauvais pour les fourneaux de cuisine, si excellent pour les forges ». Celles de la Biscaye l'emploient de préférence à tout autre ; en Styrie, pays ou l'on fabrique les faulx, on n'emploie que le charbon de châtaignier. Ici on en fait aussi un usage presque exclusif, surtout dans les forges des arrondissements de Rochechouart et de St-Yrieix.

En Angleterre, où l'on a poussé si loin le perfectionnement des arts industriels, l'écorce du châtaignier est avec succès mise en usage pour le tan. Sa valeur sur le marché de Londres n'est guère inférieure que d'un sixième à celle du chêne.

La rareté de l'écorce à tan depuis une quarantaine d'années ne devrait-elle pas exciter les fabricants de cuirs de notre contrée à mettre à profit l'expérience acquise par nos voisins d'outre-mer ? Pourquoi, surtout lorsqu'il s'agit d'agrandir le produit d'une essence d'arbre qui prospère spécialement sur notre sol, ne pas les suivre dans la grande voie des progrès industriels (2) ?

Quelques détails sur les plantes cryptogames qui reposent

(1) La cendre pure de châtaignier ne tache donc point le linge; mais les cuviers neufs en douves de bois de cette essence le tachent fortement. Ces douves conservent une aussi fatale propriété jusqu'à ce que le temps et l'usage aient enlevé les parties solubles du ligneux.

(2) On est persuadé, dans ce département, que le tan fourni par

sur les troncs de nos châtaigniers termineront la seconde partie de cette notice.

En publiant, dans les *Éphémérides* de 1837, la flore, du reste peu complète, de l'église et du clocher de la cathédrale de Limoges, je trouvai l'occasion de démontrer par des faits la puissante fécondité de la nature, qui sait sur d'arides granites déployer les ingénieux ressorts de la vie végétative. Eh bien! des phénomènes du même genre se répètent dans beaucoup de localités qui sembleraient vouées aussi à une absolue stérilité. Journellement ils se renouvellent dans les caves les plus obscures, dans les puits, au fond des eaux, sur les tiges herbacées, les feuilles, les tissus ligneux, enfin sur la plupart des substances végétales, soit qu'elles jouissent encore de l'action vitale, soit qu'elles se décomposent, et passent à l'état de putréfaction. Chose étonnante! des corps devenus inertes, vermoulus, infects, hideux, se couvrent souvent d'une foule de petits êtres peu connus, mais d'une grâce prodigieuse, d'une infinie perfection dans leur contexture, leurs formes, leurs couleurs.

Comment ne pas se complaire à ce brillant et inépuisable tableau! Mais, pour rester dans les limites de ma simple notice, voici le résumé succinct des récoltes que j'ai eu le bonheur de faire sur les châtaigniers de ce département.

J'ai pu y recueillir jusqu'à ce jour 1 fougère, 20 mousses, 8 hépatiques, 64 lichens, 15 hypoxilées, 24 champignons, 7 lycoperdacées, 4 urédinées, 8 mucédinées, 2 algues; en totalité, 153 cryptogames, qui, pour la plupart, se rencontrent presque partout fréquemment.

Les plus communes sont : l'*hypnum cupressiforme* (Linn.), variété *tenue;* l'*orthotrichum Lyellii* (Musc. brit., t. 22); les *jungermannia dilatata* et *tamarisci* (Linn.); les *parmelia perlata, caperata, saxatilis* (Ach.); les *ramalina fastigiata* et *farinacea* (Ach.); le *pannaria connoplea* (Del.); le *variolaria discoidea* (Pers.); le *cenangium caliciforme* (Fries.), etc.....

l'écorce du châtaignier tache le cuir. Il faudrait alors prendre connaissance des procédés au moyen desquels, en Angleterre, on obvie à ce grave inconvénient.

Je citerai parmi les plus rares l'*hypnum populeum* (Hedv.); le *cornicularia jubata* (Dc.); le *cetraria glauca* (Hoffm.), à St-Léonard; le *peziza echinophila* (Bull.) (1), à Limoges; le *fistulina hepatica* (Fries.), à Eybouleuf; le *polyporus sulphureus* (Fries.), à Orgnac, près du Chatenet, et aux Grandes-Maisons, chez M. Dubranle; le *polyporus megaloporus* (Pers.), à St-Yrieix, etc....

J'ai remarqué que les jeunes et les vieux arbres ne sont point recouverts constamment par les mêmes plantes semi-parasites. Il en est un petit nombre qui se remplacent à mesure que le corps ligneux, revêtu d'écorce, qu'elles embrassent, s'accroît en grosseur et en étendue. Ainsi, sur un espace fort limité, le pourtour d'un tronc souvent exigu, se reproduisent en raccourci ces admirables successions de plantes que l'on voit s'opérer à la surface de vastes terrains dont la constitution physique vient à se modifier, soit par l'effet de l'industrie humaine, soit par diverses circonstances accidentelles.

Un châtaignier de six à huit ans que l'on arrache du semis pour le transplanter est déjà chargé çà et là d'écussons à croûte pulvérulente ou granuleuse qui offrent des espèces appartenant aux genres *variolaire, verrucaire, lécanore*, etc.

A mesure qu'il prend de la force et de la consistance, ces productions infimes du règne végétal y sont ombragées par des *orthotrics*, des *physcies*, des *ramalines*, etc....

Puis quelques-unes de ces dernières espèces s'éclipsent tout-à-fait (2) sous d'épais gazons d'*hypnes* à rameaux couchés, ou sous les feuilles étalées de *lobaires* et de *parmélies*, qui forment parfois, en s'entremêlant, de larges mosaïques, à compartiments arrondis et très-diversement colorés.

C'est ainsi que chaque tronc, même chaque branche, finit

(1) Sur les involucres pourris de la châtaigne.

(2) Je ferai toutefois observer que les troncs âgés ne sont pas exclusivement couverts de cryptogames de grande dimension : on y rencontre fréquemment des espèces fort petites, de *sopégraphes*, des *patellaires*, des *isidium*, des *pertusaires*, etc.... Même des plantes appartenant à ces divers genres sont spéciales aux vieilles écorces.

par offrir l'aspect d'une forêt de végétaux nains, que les caprices du hasard n'ont point attachés à la place qu'ils occupent, puisque plusieurs d'entre eux diffèrent d'habitudes, de goûts et de sympathies. Les uns recherchent le mince épiderme des tendres tiges ; les autres, l'écorce ridée des troncs séculaires ; ceux-ci prospèrent à l'exposition du nord ; ceux-là se plaisent à regarder en face les vents de l'ouest ou du midi. Tels qui se rencontrent sur le tissu ligneux n'adhèrent jamais à celui des feuilles, qu'ils trouveraient trop peu substantiel et trop délicat. Enfin l'on en compte parmi eux qui sont des amis du grand jour ou des amis de l'obscurité. Les *peltigères canine* et *renversée*, les *stictes à fossette* et *à paquets*, la *pannère conoplée*, choisissent pour habitation le voisinage des racines; *l'usnée fleurie* se suspend aux rameaux élevés; la *fistuline hépatique*, les *polypores embriqué* et *sulfurin* sortent des cicatrices des vieux arbres; les *calycium*, les *lèpres*, les *mucédinées*, la *patellaire à croûte verdâtre*, tapissent les parois des troncs caverneux ; la *parmélie renflée*, la *dothidée en forme de mûre*, les *cénomyces entonnoir*, *écailleux*, *digité*, etc..., recouvrent la surface des souches à demi pourries; enfin la *pezize échinophile* croît exclusivement sur le brou de la châtaigne.

Ces détails surprendront certains hommes, même fort instruits, pour qui la reproduction par graines (*sporules*) des plantes cryptogames paraît encore une chose incroyable. Mais pourquoi seraient-elles dans l'impuissance de fructifier, puisque d'ailleurs tous leurs caractères les élèvent au rang d'êtres organisés? Vivraient-elles seules dans le domaine de la nature sous l'empire d'une inexplicable exception? Il serait déraisonnable de le penser, alors même que des moyens d'optique très-puissants n'auraient pas permis de voir et d'étudier leurs semences. Il est notoire dans la science que ces semences existent, et qu'une main providentielle sait admirablement les fixer aux lieux favorables à l'acte si mystérieux de leur germination.

TROISIÈME ET DERNIÈRE PARTIE.

CHATAIGNERAIES.

Je me suis engagé, dès le commencement de cette notice, à démontrer par des chiffres l'importance agricole du châtaignier. Voici mes calculs :

J'exposerai d'abord ce qu'a produit, en bois, à ma réserve, une châtaigneraie de médiocre qualité, dont j'ai fait exploiter les arbres, en 1834, à La Chapelle (commune de St-Léonard).

Cette châtaigneraie, d'un hectare d'étendue, comprenait 90 arbres transplantés depuis 150 ans. Tous les troncs, sauf 15, étaient creux ou profondément altérés.

J'ai retiré de ces châtaigniers :

	fr.	c.
1° 1,100 mètres de planches de 23 à 27 millim. d'épaisseur, qui, à raison de 50 fr. le 100 de 2 mètres, atteignent une valeur de..	275	»
2° 700 mètres de planches dites *de lattes*, qui, à 15 fr. le 100 de 2 mètres, valent..................................	52	50
3° 210 stères de bois de bûche, qui, à 1 fr. 50 c. l'un, s'élèvent à la somme de..................................	315	»
4° 500 fagots, qui, à 5 fr. le 100, ont été vendus...........	25	»
5° 3 stères de copeaux ou de menues branches, que j'estime, à raison de 50 c. l'un...........................	1	50
TOTAL..........................	669	»

Ce produit est net, en ce sens que, dans chacune de mes évaluations, j'ai défalqué successivement les frais de main-d'œuvre.

Mais, comme en exploitant moi-même j'ai fait un acte d'industrie, il y a lieu d'en estimer la valeur à............	200	»
Mon produit total se trouve de la sorte réduit à.........	469	»
C'est, à 49 fr. près, le prix que plusieurs marchands de bois m'avaient offert de mes 90 arbres sur pied.		
Le sol nu valant, à raison de 460 fr. l'hectare..........	460	»
ma châtaigneraie avait, avant d'être exploitée, une valeur réelle de..	929	»

Ainsi, un sol d'une valeur de 460 fr. ayant atteint, en 150 années, une plus-value foncière de 469 fr., j'arrive à cette conclusion rigoureuse que ce sol avait capitalisé chaque année une valeur moyenne de 3 fr. 12 c., et ce indépendamment du revenu annuel, que je vais déterminer à son tour.

Adoptant pour terme moyen le tiers de ses produits cumulés depuis trois années, j'obtiens le rendement annuel de :

	fr. c.
1° 15 hectolitres de châtaignes, qui, à 1 fr. l'un, valent	15 »
2° 9 charretées de feuilles, qui, à 1 fr. l'une, valent.......	9 »
3° 10 stères de bois, provenant des vieux troncs ou des émondes, qui, à 75 c. l'un, donnent..................... (non compris quelques lattes, corps de pompe, planches de caisse).	7 50
6 jeunes cochons, en se nourrissant pendant un mois des châtaignes de rebut laissées sous les châtaigniers (1), ont accrû en valeur de......................................	3 50
160 brebis ou agneaux, en y pâturant durant 15 jours, ont acquis un surcroît de valeur de....................	2 »
On y fauchait annuellement une énorme charretée de fougères, qu'on ne peut estimer au-dessous de..........	1 »
TOTAL.........................	38 »

C'est encore un produit net, puisque, avant d'estimer les objets qui figurent dans ce tableau, j'ai pris soin de faire distraction de mes déboursés pour frais de toutes sortes, même ceux de la garde des porcs et des moutons.

On serait peut-être surpris que le produit des feuilles se fût élevé à 9 fr. si l'on ne savait que ce genre de récolte est moins variable que celle du fruit (2).

(1) Dans plusieurs domaines de ce département, les colons sont dans l'habitude d'abandonner aux cochons dans les châtaigneraies les fruits petits et défectueux.

(2) L'abondance des feuilles est surtout relative à l'âge des arbres et à la nature du terrain sur lequel ils reposent. Dans chaque localité la quantité produite annuellement varie très-peu ; mais il n'en est pas constamment de même de la quantité à recueillir, sujette à diminuer jusqu'au moment de la récolte, qui a lieu à l'entrée de

Peut-être aussi trouvera-t-on étrange que les châtaignes de rebut consommées sur place aient presque atteint le quart de la valeur de celles qui ont été ramassées. — Mais il faut remarquer que, les premières n'ayant à peu près exigé aucun frais de récolte, j'ai eu moins de réduction à opérer sur leur produit, et que, dans les années défavorables aux châtaigniers, ceux-ci se couvrent cependant de bogues exiguës, dont les fruits, quoique demi-avortés, fournissent encore un aliment assez substantiel à quelques-uns de nos animaux domestiques.

Du reste, j'ai droit à quelque confiance en mes calculs d'après la sanction qu'ils ont trouvée chez deux des agriculteurs les plus distingués de notre coutrée. MM. le colonel Dumas et Armand Noualhier, dans leurs propriétés des Cros (commune de Royère) et de Puymeau (commune de Nieul), ont recueilli des observations conformes aux miennes, et, tous trois opérant séparément et sans nous rien communiquer, nous sommes arrivés à des résultats presque identiques.

l'hiver, lorsque, en juillet et août, de petites pluies froides, en forme de brouillards, presque instantanément suivies de coups de soleil brûlants, ont déterminé leur chute prochaine en laissant sur leur surface des tâches brunâtres, souvent arrondies, et en desséchant le point d'attache des pétioles aux rameaux : comme elles tombent alors assez rapidement à une époque prématurée, l'action combinée de l'eau et de la chaleur, le passage des hommes et des troupeaux, les détruisent insensiblement. Ainsi, en 1841, la récolte des feuilles et celle des châtaignes furent nulles en beaucoup d'endroits par suite de circonstances atmosphériques analogues.

Une bonne partie de feuilles gisantes se perdraient quelquefois, emportées au loin par le souffle du vent, si les colons les plus soigneux, dès la fin de novembre, ne les réunissaient avec le râteau, les groupant en petits cônes fortement comprimés d'abord avec le pied, puis avec une pierre qu'ils placent et laissent au-dessus. Elles sont ensuite enlevées pour la litière à mesure des besoins; et, plus les bogues mêlées avec elles sont grosses et nombreuses, plus l'engrais obtenu augmente en qualité, parce que ces bogues, spongieuses et de forme concave, ont retenu les urines, et en ont empêché l'écoulement dans la partie basse de l'étable.

Si quelques différences nous séparent, elles résultent de ce que mes évaluations sont moins élevées que les leurs.

Ainsi donc 38 francs! tel a été le rapport annuel de ma châtaigneraie sur ses dernières années.

Mais, pour déduire des conséquences générales, une moyenne prise sur le court espace de trois années serait insuffisante.

Je vais donc rechercher une base plus large, la moyenne du produit de cette châtaigneraie pendant les 150 années de son existence.

Ici je ne puis prétendre à donner des calculs rigoureusement exacts; mais je n'ai rien négligé pour approcher le plus possible de la vérité, et je crois avoir atteint le point essentiel, celui qui suffit pour servir de fondement à des raisonnements solides.

Je me suis aidé, pour cette partie de mon travail, des renseignements que m'ont fournis deux de mes colons d'une rare intelligence, et fils d'un vieillard qui, pendant 80 ans, a cultivé la propriété de La Chapelle, dont je jouis en ce moment.

On remarquera qu'il suffit de rechercher les variations de quantité de produits. Leur appréciation sera la même que précédemment par une raison bien simple, c'est que, si, d'une part, en remontant à 150 années, le prix des choses en général a dû être bien inférieur à ce qu'il est aujourd'hui, d'autre part, la rareté du numéraire lui donnait bien plus de valeur qu'il n'en possède actuellement. La compensation de ces deux différences maintiendra donc l'expression du prix énoncé.

Je divise d'abord les 150 années en quatre séries, comprenant, les deux premières, chacune 25 années; les deux suivantes, chacune 50.

La moyenne des produits a été, pour la première série, de 15 fr. 80 c.; savoir :

1° En céréales et sarrasin (attendu que, l'ombrage des jeunes

arbres n'étant point encore nuisible, on pouvait labourer et ensemencer le terrain); ci............ 13 fr. 80 c. } 15 80 fr. c.
2e En châtaignes.................... 2 »

Cette somme, multipliée par les 25 années de la série, donne.. 395 »

Pour la deuxième série, de 25 fr. 75 c., savoir :

1° En châtaignes....................	11	»	25 75	
2° En châtaignes de rebut pour les cochons........................	2	50		
3° En feuilles........................	7	»		
4° En pacage pour les brebis.........	3	75		
5° En fougères destinées à la litière...	1	50		
Cette somme, multipliée par les 25 années de la série, donne..				643 75

Pour la troisième série, de 42 fr., savoir :

1° En châtaignes....................	18	»	42 »	
2° En châtaignes de rebut...........	4	25		
3° En feuilles........................	13	»		
4° En bois............................	3	»		
5° En pacage pour les brebis.........	2	75		
6° En fougères......................	1	»		
Cette somme, multipliée par les 50 années de la série, donne..				2,100 »

Pour la quatrième série, de 37 fr. 25 c., savoir :

1° En châtaignes....................	15	»	37 25 (1)	
2° En châtaignes de rebut...........	3	50		
3° En feuilles........................	10	»		
4° En bois............................	5	75		
5° En pacage pour les brebis.........	2	»		
9° En fougères......................	1	»		
Cette somme, multipliée par les 50 années de cette dernière série, donne..				1,862 50
TOTAL du produit pour les 150 années.............				5,001 25

Cette somme, également répartie sur les 150 années d'exis-

(1) Ce total est inférieur de 75 centimes de la moyenne des produits de ma châtaigneraie pendant trois années, s'élevant à 38 fr. : on voit par là combien je me suis appliqué à ne pas exagérer mes évaluations.

tence de ma châtaigneraie, donne annuellement, pour toute sa durée, un revenu moyen de 33 fr. 34 c.

Il est facile de suivre, dans ces quatre séries, la marche de croissance et décroissance de chaque espèce de produit. Tout agriculteur un peu éclairé appréciera fort aisément la raison de ces différences. Il comprendra, par exemple, que, dans la première et la deuxième série, le revenu en bois a dû être nul à cause de la jeunesse des arbres ; comme aussi, dans la quatrième, il a dû être plus important que dans la troisième, parce que les arbres, moins vigoureux en passant à l'état de vieillesse, ont été plus fréquemment déchirés par les ouragans, et attaqués par la hache avide du colon.

Reprenant mes calculs, je dis :

			fr.	c.
La moyenne du revenu annuel pendant les 150 ans a été de			33	34
La plus-value foncière annuelle a été de			2	12
Ma châtaigneraie a donc rapporté, pour toute sa durée, un produit annuel de			35	46
qui, comparé à sa valeur première, savoir :				
1° Prix du sol nu	460	»		
2° Prix de la plantation et des premiers soins	22	»		
ENSEMBLE	482	»		

m'a donné pour ce capital un intérêt d'un peu plus de 7 1/2 pour cent.

Dans la crainte d'avoir, par erreur, exagéré quelques-unes de mes évaluations, je réduirai volontiers ce rendement annuel à 7 pour °/₀.

Le même sol, depuis 1835, alternativement cultivé en céréales et en sarrasin, a rapporté chaque année, en moyenne, la somme de	170 fr.	» c.
Les frais de labours, d'engrais, de semences, de battage, etc., tant pour seigle que pour sarrasin, se sont annuellement élevés à	140	»
Produit annuel net	30	» (1)

(1) Quelques agriculteurs prétendent, et je crois avec raison, que les terres, dans le canton de Saint-Léonard, donnent chaque année par hectare un produit moyen d'au moins 40 fr.; ils élèvent à la même somme le produit des châtaigneraies. D'après M. le colonel Dumas, ces deux moyennes seraient de 50 fr.

Afin de rester dans le vrai, je devrais réduire ce produit d'un cinquième, parce que ma terre, naturellement maigre, légère et peu susceptible d'améliorations, du moins par le mode de culture pratiqué dans nos domaines, a déjà perdu la fertilité provisoire acquise par un long repos.

J'admets donc, et je m'y crois fondé, que, à dater de ce jour, la moyenne du revenu annuel de ma terre ne sera que de 24 fr.; je la suppose de 26 fr.

La valeur foncière du sol étant de..................	460	»
Les premiers travaux de défrichement et de nivellement ayant coûté....................................	60	»
Le capital se trouve de....................	520	»

La culture en céréales me donne donc 5 pour %, tandis que celle en châtaigniers m'a donné 7.

DIFFÉRENCE : 2 pour % en faveur de ces derniers (1).

Je dois rappeler que ma châtaigneraie, pendant les trois dernières années de son existence, rapportait annuellement			38 fr.	» c.
Depuis qu'elle est devenue terre labourable, son rapport annuel ne s'élève qu'à..............	26	»	49	45
Mais, l'exploitation du bois de 90 châtaigniers m'ayant permis de capitaliser 469 fr., qui donnent, à raison de 5 pour %	23	45		
j'ai porté, par mon opération, à 49 fr. 45 c. un revenu antérieur de 38 fr.				
Conséquemment, augmentation dans mon revenu de			11	45

Les nombreux détails numériques dans lesquels je suis entré m'aideront à résoudre plusieurs questions d'une certaine importance pratique pour l'agriculture de nos contrées :

(1) Cette différence s'explique par la nature du sol de ma terre, qui la rend plus propre à la culture du châtaignier qu'à celle des céréales ; sur un terrain plus ingrat la différence deviendrait encore plus considérable en faveur de la première culture. J'ajouterai que, si, loin des villes, le rendement annuel des châtaigneraies est généralement égal à celui des champs cultivés, c'est parce que celles-là, comme les prairies, offrent l'avantage de ne pas nécessiter des avances annuelles de frais de culture.

1° Y a-t-il avantage à abattre les bois châtaigniers? — Oui, dans quelques cas exceptionnels, du reste rares, puisque les châtaigniers n'occupent en général que des terrains peu propres à toute autre culture. S'ils reposaient, par exemple, sur un sol ou de bonne qualité, ou voisin d'une exploitation rurale, et susceptible d'améliorations peu coûteuses; si ce terrain, naturellement riche ou facile à fertiliser, devait rapporter, cultivé différemment, un produit net considérable qui, venant se cumuler à l'intérêt des fonds capitalisés par la vente du bois, deviendrait un rendement annuel bien supérieur à celui de la meilleure châtaigneraie, alors, sans nul doute, il serait utile de remplacer des châtaigniers par des céréales ou des plantes fourragères.

Mais, si le sol, ce qui arrive le plus ordinairement (1), se trouvait dans des conditions opposées à celles que j'ai signalées, on perdrait énormément à le déboiser, puisque cette opération priverait le domaine de ressources précieuses. En outre, l'agriculteur prudent considèrerait s'il ne possède pas déjà suffisamment de champs à faire ensemencer, et si, dans le cas où il en accroîtrait le nombre, il ne manquerait ni de bras pour les travailler convenablement, ni d'engrais pour les mettre en bon rapport.

La destruction de ma châtaigneraie m'a profité, puisque des calculs précis ont mis en relief une bonification de

(1) Jadis le contraire se voyait fréquemment, surtout aux environs de St-Yrieix, parce qu'alors les cultivateurs, sous le régime de la féodalité, subissaient l'impôt de la dîme : il n'y avait, à cet égard, d'exception que pour les récoltes qui, ne résultant point de leur travail annuel, ne pouvaient être considérées comme le fait d'un acte industriel. La récolte des châtaignes étant de ce nombre, ils croyaient avantageux de peupler leurs meilleures terres de châtaigniers, qui, dans d'aussi favorables conditions, prospéraient admirablement, et donnaient, presque sans interruption, une continuité de beaux produits, sur lesquels l'espèce de fisc de cette époque n'avait à exercer aucune prise. L'heureux élan donné à l'agriculture par Turgot, Parmentier, et d'autres économistes de ce temps, plus tard l'abolition des lois féodales, mirent fin à cet état de choses.

11 fr. 45 c. dans mon revenu ; mais, si, loin de circonscrire la signification de ce résultat dans les limites d'un fait partiel, on cherchait à lui donner un sens plus étendu, il deviendrait alors véritablement une amorce séductrice et trompeuse.

Dérivant de chiffres consciencieusement posés, on ne peut contester sa réalité; mais je nierai son efficacité, même sa sincérité, sous ce point de vue que, si j'avais généralisé ma coupe de châtaigniers sur les divers points de ma propriété susceptibles d'être ouverts par la charrue, j'aurais bien peut-être reproduit momentanément, dans chaque lieu, une bonification égale à celle dont j'ai parlé, mais, par suite d'un surcroît de terres superflu, qui bientôt serait resté en jachère, j'aurais préjudicié d'une manière grave à mes intérêts, ayant remplacé par des champs arides et à peu près improductifs des châtaigneraies dont les récoltes abondantes, gratuites, enrichissaient annuellement et les colons et moi-même.

J'ai eu mille fois raison de qualifier d'*amorce séductrice* le résultat que mes calculs ont fait ressortir, puisque l'espérance d'un gain semblable séduit beaucoup de propriétaires. L'appât d'une somme d'argent dont la réalisation peut devenir presque immédiate les porte à mettre impitoyablement la hache au pied de tout châtaignier qui leur promet quelques mètres de planches et un certain nombre de stères de bois à brûler : leur conduite serait généralement inexcusable si elle ne s'expliquait par l'état de gêne habituel de la plupart d'entre eux. Sous le poids de besoins urgents, dont la satisfaction ne saurait guère s'ajourner, ils prennent aveuglément toutes les ressources qui leur tombent sous la main, sans préoccupation de l'avenir, sans se douter que, en opérant comme je l'ai dit, ils imitent tout malheureux débiteur qui croirait améliorer sa position en empruntant chez le banquier pour payer ses dettes.

2° Y a-t-il avantage à créer des châtaigneraies ?

Plusieurs des considérations qui précèdent résolvent à peu près cette question : si leur destruction devient le plus souvent fatale à ceux qui l'ont entreprise, il est évidemment utile d'en accroître le nombre chaque fois qu'on le pourra

sans danger de restreindre des cultures plus essentielles. Les châtaigneraies ne sont-elles pas, du reste, avec les prairies, l'élément de prospérité de beaucoup de nos domaines? Ne leur doit-on pas en partie les gros bénéfices qui se réalisent, chaque année, sur quelques-uns de nos animaux domestiques? Ne servent-elles pas à augmenter considérablement la quantité des engrais? Ne fournissent-elles pas aux colons le bois nécessaire à leur chauffage? Enfin n'ai-je pas démontré, adoptant pour point de comparaison ma châtaigneraie des environs de Saint-Léonard, qu'elles donnent

	fr.	c.
annuellement par hectare un revenu moyen de....	36	40
tandis que le terrain consacré à cette même châtaigneraie, par sa conversion en un autre genre de culture, ne produit en moyenne que	26	»
DIFFÉRENCE....................	10	46

Il est vrai que ce terrain, de mauvaise qualité, comme je l'ai déjà dit, est plus propre à la culture du châtaignier qu'à celle du seigle. Sur un sol meilleur la différence deviendrait moins sensible, et les produits peut-être se nivelleraient. Sur un excellent fonds la différence du rendement annuel se déplacerait en faveur de la culture des céréales.

Toujours est-il que, si, dans de rares circonstances, on peut avec avantage arracher des châtaigniers, on aurait toujours le plus grand tort, si les localités le permettent, de ne pas les remplacer immédiatement, sur un autre point, par un plus grand nombre de jeunes arbres de la même espèce. Dans le cas où notre âge avancé ne nous permettrait pas de jouir nous-même de plantations dont nous aurions fait les frais, nous aurons du moins la satisfaction d'avoir amélioré notre héritage, de le laisser en bon état à nos enfants, de leur avoir préparé des ressources dont ils profiteront un jour, comme nous avons su profiter de ce que nos pères avaient semé et planté pour nous.

3° Dans quelles circonstances trouve-t-on plus ou moins d'avantages à la culture du châtaignier? — Plus un domaine

sera pauvre, plus il sera profitable à celui qui l'administre d'y multiplier les châtaigniers. Leurs fruits y combleront le déficit des grains ; leurs feuilles abondantes y remplaceront, pour la litière des bestiaux, les chaumes du seigle.

Ainsi, dans notre contrée, la culture du châtaignier est généralement nécessaire. Ses longues et larges feuilles, jouant en quelque sorte le rôle de puissantes racines aériennes, lui permettent, grâce à l'humide atmosphère, de croître avec assez de vigueur dans nos terrains les plus maigres ; et, sans recevoir beaucoup ni de la terre ni des hommes, il nous prodigue des trésors que nous recueillons sans fatigues et sans frais.

Tout terrain inculte, soit par le motif de son aridité naturelle, soit à cause de pentes rapides ou de profondes inégalités qui n'y permettent pas le passage de la charrue, en un mot, tout rebut de métairies ne pouvant être ensemencé, ou l'être fructueusement, doit appartenir à la culture du châtaignier si la convenance des lieux ne rend préférable son emploi en semis pour bois taillis : c'est un moyen infaillible de le mettre en valeur. Après trente ans de plantation, le produit, mis en parallèle avec celui d'autrefois, présenterait en plus l'étonnante proportion d'au moins cent à dix.

C'est donc plus particulièrement dans ces terrains qu'il est à propos de créer des châtaigneraies, comme aussi dans ces massifs de landes, incultes à défaut de bras et d'engrais, que l'on rencontre à chaque pas sur plusieurs points de notre département.

La destination que j'indique pour des terrains qui, par l'effet de circonstances diverses, sont réduits à l'état permanent de stérilité, n'a nullement pour but d'exclure la culture du châtaignier de terrains naturellement doués de certaines qualités productives lorsque l'étendue de ceux-ci dépasse les besoins d'une exploitation rurale, ou plutôt se trouve peu en rapport avec les faibles moyens d'amélioration dont le cultivateur peut généralement disposer. Eh bien ! qui ne sait que ce cas, dans la Haute-Vienne, devient applicable à beaucoup de domaines dont les terres arables, trop peu

restreintes, ne répondent le plus souvent qu'avec ingratitude aux soins qu'on leur donne, quoiqu'elles absorbent presque complètement le temps, l'activité, l'industrie des colons, et une bonne partie du produit des prairies, c'est-à-dire le travail des bestiaux et les engrais?

Je conclus, en peu de mots, de l'ensemble de mes réponses à trois importantes questions, que la culture du châtaignier est en général mal appréciée ; qu'on se rend un compte très-inexact de ses avantages réels ; qu'elle joue incontestablement un rôle essentiel dans cette contrée ; qu'un grand nombre de propriétaires ne sauraient soit la négliger, soit surtout l'anéantir complètement, sans décourager leurs colons, sans se nuire à eux-mêmes d'une manière notable, en appelant sur chacun de leurs domaines toutes les conséquences fâcheuses d'un appauvrissement du sol immédiat, auquel il ne serait de long-temps et peut-être jamais possible de remédier.

J'ai maintenant à fournir quelques détails statistiques qui ne sont pas sans intérêt pour le sujet dont je m'occupe : je les ai puisés à des sources authentiques, dans les bureaux de la préfecture et du cadastre.

Abstraction faite, pour le moment, des déboisements comme des plantations qui ont eu lieu depuis l'application du cadastre en nos contrées, la superficie des châtaigneraies de ce département serait de 50,693 hectares, qui se répartissent ainsi dans nos quatre arrondissements :

			hect.	
1°	Dans l'arrondissement	de Limoges.....	20,533	50,693
2°	—	de Bellac.......	5,981	
3°	—	de Rochechouart	9,674	
4°	—	de St-Yrieix....	14,505	

Les cantons de Laurière, de St-Sulpice-les-Feuilles, de Magnac-Laval, du Dorat, de Bellac, de Châteauponsat, de Bessines, de St-Junien, de Mézières, de Nantiat, ne figurent guère que pour un sixième dans ces 50,693 hectares, tandis qu'au moins les cinq sixièmes appartiennent aux cantons de St-Yrieix, de St-Mathieu, de St-Léonard, de St-Germain-les-Belles, de Limoges, d'Oradour-sur-Vayres, de Chalus,

d'Ambazac, d'Aixe, de Pierre-Buffière, de Rochechouart, de St-Laurent-sur-Gorre, d'Eymoutiers et de Nieul.

Les communes où l'on rencontre le plus de châtaigneraies sont celles de St-Yrieix (2,900 hectares), de Coussac-Bonneval (1,422 hectares), de Dournazac (1,157 hectares), de Ladignac (1,058 hectares), de St-Mathieu (1,040 hectares).

Les communes où l'on en rencontre le moins sont celles de St-Léger-la-Montagne, St-Pierre-la-Montagne, Rempnat, Beaumont, St-Martin-le-Mault, Mailhac, Jouac, St-Georges-les-Landes, Cromac, Les Chezeaux, qui, toutes réunies, ne présentent qu'environ deux cent-soixante hectares de châtaigneraies.

Le petit nombre de châtaigneraies dans les quatre premières communes et quelques autres que je pourrais citer s'explique, d'un côté, par l'élévation assez considérable du sol au-dessus du niveau de la mer; d'un autre, par la composition de ce sol, dont la base, formée de roches graniteuses à gros grains, convient peu à la production de ces grands végétaux. Ces communes sont disséminées sur les divers chaînons dépendants de la chaîne de montagnes qui traverse ce département du sud-est au nord-ouest. Leur température est froide, humide, souvent inégale; elles offrent un aspect monotone et triste, à l'exception toutefois de quelques gorges privilégiées dont l'heureuse situation et la fertilité naturelle fixent agréablement l'attention du voyageur, et les lui font considérer comme de véritables oasis.

L'insuccès de la culture du châtaignier dans les six autres communes que j'ai citées me paraît devoir être attribué à la nature fortement argileuse du sous-sol des landes qu'on y rencontre : l'on sait que ces landes, non perméables à l'eau, incultes, couvertes de brande (bruyère à balais) offrent une assez grande étendue dans l'arrondissement de Bellac, dont ces communes font partie.

Nos 50,693 hectares de châtaigneraies forment environ la onzième partie de l'étendue de ce département; ils ont ensemble une valeur de 30,415,800 fr. si je porte à 600 fr. le prix moyen de chacun d'eux.

L'hectare étant seulement occupé par 50 pieds d'arbres en état de rapport, le nombre des châtaigniers s'élèverait à 2,534,650, dont la moyenne du produit annuel en châtaignes ne saurait être évaluée, par tête, au-dessous de 10 kilogrammes, ensemble 253,465 quintaux métriques, qui, à raison de 1 fr. 60 c. l'un sur place, et avant d'avoir été ramassé, atteignent une valeur de 405,544 fr.

N'élevant qu'à 30 fr. la moyenne des produits de toutes sortes de chaque hectare de châtaigneraie, j'obtiens un rendement annuel net de 1,520,790 fr., somme qui justement représente l'intérêt à 5 p. °/₀ de celle de 30,415,800 fr., valeur approximative de la totalité des terrains plantés en châtaigniers (1).

Avant d'entrer dans des détails statistiques d'un autre genre, il devient nécessaire de chercher à rectifier le plus possible ce que les opérations cadastrales, par l'effet d'une origine déjà ancienne, doivent présenter d'inexact dans l'application de leurs résultats à l'époque actuelle. Ne sait-on pas, en effet, que, depuis long-temps, le nombre et l'importance des plantations en châtaigniers n'ont été nullement en rapport avec les déboisements considérables (2) et successifs qui ont eu lieu? Tenant compte de celles-là, je crois pouvoir avancer, d'après des documents du reste assez incomplets quoiqu'ils m'aient été fournis par des hommes passablement informés, que l'étendue de nos châtaigneraies a été réduite

(1) Tout praticien en agriculture reconnaîtra que mes évaluations sont au-dessous de la vérité, surtout relativement au produit des châtaignes, qui ne figure guère que pour un quart dans le produit total que j'ai attribué aux châtaigneraies. Il est vrai que je n'ai point fait entrer en ligne de compte les châtaignes de rebut, qui, comme je l'ai déjà fait observer, sont d'ordinaire consommées sur place par les porcs.

(2) Ces déboisements ont été, sans doute, dans quelques cas, suffisamment motivés par les progrès de l'agriculture et l'accroissement rapide de la population, surtout depuis 1815, qui ont augmenté sur plusieurs points, et notamment dans le voisinage des villes, les moyens d'amélioration des terres; mais, dans beaucoup de circonstances, ils ont été opérés sans sagesse et avec

d'environ deux cinquièmes, ce qui la circonscrit à 30,946 hectares. Cette réduction réagissant naturellement sur leurs divers genres de produits, la quantité des châtaignes récoltées annuellement de nos jours ne peut guère être évaluée qu'à 154,731 quintaux métriques, correspondant à peu près à 244,991 hectolitres (1).

L'hectolitre fournissant cinq repas à une famille de cultivateurs comprenant huit personnes de sexes et d'âges différents, chacun de ces repas économiserait, dans le ménage, au moins deux kilogrammes (2) de pain de seigle tel que nos colons le préparent.

Quelques faibles exportations au loin, la population des villes et divers animaux domestiques absorbant au moins le quart de la récolte annuelle des châtaignes (3), sa partie

une incroyable légèreté : ne se rappelle-t-on point, par exemple, que, il y a peu d'années, de jeunes novateurs en agriculture, d'ailleurs pleins de science et de louables intentions, proscrivirent subitement et complètement le châtaignier, s'efforçant d'introduire à grands frais dans notre mode habituel de culture des réformes hérissées d'écueils, parce qu'elles étaient ou mal calculées, ou appliquées trop précipitamment ?

(1) Les départements de la Dordogne, de la Corrèze et de la Haute-Vienne sont ceux dont les produits en châtaignes sont généralement les plus élevés : d'après les *Archives statistiques du ministère des travaux publics, de l'agriculture et du commerce*, la récolte des châtaignes fut, dans la Dordogne, en 1815, de 1,200,000 hectolitres; en 1830, de 600,000; dans la Corrèze, en 1815, de 500,000; en 1830, nulle; dans la Haute-Vienne, en 1815, de 296,000; en 1830, de 378,000.

(2) Lorsqu'un homme à la campagne a déjeûné de châtaignes blanchies, ce mets savoureux et nourrissant ne lui permet guère de porter grand appétit au repas qui doit suivre; ensuite, chaque fois que l'un des cultivateurs d'une métairie rentre au logis, qu'il soit jeune ou âgé, sa première action est de mettre la main dans la corbeille enfumée qui contient les précieux restes du déjeûner, dont les dernières miettes deviennent la part des chiens, des chats, et surtout des poules. Il résulte de tout cela une économie de pain, dans la journée, supérieure à celle que j'ai indiquée.

(3) Depuis l'année 1841, époque de la première publication de cette notice, l'exportation des châtaignes a pris un certain déve-

disponible pour les habitants de la campagne se réduit, en moyenne, à 183,744 hectolitres, procurant, durant quatre mois, un repas par jour à 7,551 familles dont chacune est composée comme celle dont j'ai parlé.

	fr.	c.
Ces hectolitres, à 1 fr. 50 c. l'un, ramassé et conduit à domicile, représentant une valeur de 293,990 fr. 40 c., leur tiennent lieu d'abord de 1,837,444 kilogrammes de pain bis, qui, à 14 c. l'un, valent.........	257,242	16
Puis du bouillon destiné à tremper la soupe, qui ne peut être évalué au-dessous de 20 c. par repas; ci..............................	183,741	»
Total..........................	440,983	16
Le repas de châtaignes revenant à 4 c. par personne, celui de soupe à 6 c.; ou plutôt le prix de 183,744 hectolitres de châtaignes vertes, qui est de..............................	293,990	40
rapproché de la valeur du mets qu'elles remplacent, fait ressortir, pour l'ensemble des consommateurs, une économie de............	146,992	76

c'est-à-dire de 16 c. par jour pour chaque famille; de 19 fr. 46 c., si l'on applique l'économie quotidienne à une durée de quatre mois.

Ainsi les châtaignes, aliment sain et agréable, sans nécessiter les moindres frais d'assaisonnement, servent, d'un côté, à combler le déficit du grain dans la plupart de nos exploitations rurales, et, d'un autre, présentent annuellement aux cultivateurs la bonification qui résulte de la

loppement par suite de l'ouverture de nos voies ferrées. Cette exportation étant encore destinée à s'accroître, il en résultera une notable augmentation dans le prix des fruits qui en seront l'objet : aussi quelques propriétaires imposent-ils déjà à leurs colons le partage annuel de cette récolte. De la sorte, mes anciens calculs devront être modifiés, mais dans un sens favorable à ce précieux produit de nos campagnes.

différence de leur prix, comme marchandise, à celui du seigle.

Les divers produits de nos châtaigneraies méritent donc, sous quelque point de vue qu'on veuille les envisager (1), l'attention sérieuse de l'agriculteur, et cependant serait-il possible de citer une autre portion de nos héritages qui soit plus négligée? Le châtaignier, surnommé par M. le colonel Dumas *l'arbre à pain* du Limousin, n'est-il pas continuellement exposé, lorsqu'il est jeune, au frottement et à la dent meurtrière des bestiaux? N'est-il pas le plus souvent privé de labours? Ne l'oublie-t-on point dans la fosse étroite où l'on emprisonne ses racines pour ne se souvenir de lui qu'au moment où ses rameaux donneront des fruits? Enfin ne semble-t-on pas complètement ignorer que cent individus de cette essence, objet de quelques soins, produiraient beaucoup plus que quatre cents privés de toute culture (2)?

(1) Je n'ai point encore saisi l'occasion de signaler la précieuse ressource qu'offre à nos colons l'eau acidulée dans laquelle ils ont fait cuire des châtaignes sèches : soit qu'on la donne seule aux cochons, soit qu'on la mêle à d'autres aliments, elle contribue puissamment à les pourvoir d'une graisse abondante et d'excellente qualité. Cette eau n'agit pas moins efficacement sur les bœufs.

(2) Pourquoi, lorsque les localités le permettent, ne chercherait-on pas à imiter un peu les industrieux cultivateurs de la Normandie, qui ne manquent jamais d'ensemencer les vastes terrains où croissent leurs pommiers soit en céréales ou légumineuses, soit en plantes fourragères, dont ils savent choisir les espèces qui prospèrent le mieux à l'ombre? Les parties ombragées de nos prairies, nos chemins étroits et couverts, les clairières de nos forêts, et nos châtaigneraies elles-mêmes, nous offriraient une collection assez nombreuse de végétaux herbacés, appelés par l'intelligence à remplacer, dans certains cas, nos gracieux, nos poétiques mais stériles gazons.

Je reconnais que ce mode d'amélioration serait généralement d'une exécution difficile, vu l'étendue de nos châtaigneraies, qui manquent de clôtures; son succès serait encore douteux par suite de l'aridité ordinaire du sol et de son état habituel de sécheresse. Néanmoins, son adoption me paraissant devoir être parfois utile, je signalerai quelques-unes des plantes qu'il conviendrait d'em-

On pourrait presque dire que la majorité de nos châtaigneraies sont d'une éternelle durée; car, outre qu'on a l'habitude de remplacer sans retard les arbres qui dépérissent successivement soit par le fait de la vétusté, soit par celui de coups de vent, le châtaignier, élevé en quelque sorte en tétard, meurt rarement d'épuisement, puisque, en le dépouillant de ses branches, on réussit jusqu'à un certain point à renouveler sa tête décrépite.

L'ombrage des châtaigniers ne nuit que légèrement (1) aux plantes céréales, surtout si l'on a eu l'attention d'élaguer les branches inférieures, et de diriger la force végétative vers le haut de l'arbre, ainsi que cela se pratique pour les noyers dans le midi : la cause en est, sans doute, dans ce que les chaumes du seigle, par exemple, ont à peu près atteint leur entier développement lorsque nos châtaigniers achèvent de déployer leur riche foliation.

La paille qui a crû à l'ombre est grêle, légère, d'une couleur pâle, et très-souple : aussi la recherche-t-on dans les campagnes pour en fabriquer des nattes et surtout des chapeaux.

J'ai rencontré parfois des châtaigneraies dont les produits étaient peu abondants parce que les arbres, trop rapprochés les uns des autres, se nuisaient réciproquement : il deviendrait souvent avantageux de transformer en taillis celles qui se trouvent dans ce cas. Avant d'opérer de la sorte, on exa-

ployer à cet usage; en voici les noms : la *flouve odorante;* la *danthonie inclinée;* les *fétuques dure* et *des brebis;* l'*agrostis commun* et *stonolifère;* les *pâturins annuel*, *commun*, *des bois* et *des prés;* l'*ivraie vivace*; le *trèfle rampant des prés;* la *lupuline;* le *plantain lancéolé*, etc.

(1) J'ai fait battre à part, en 1837, de la paille de seigle récoltée dans une châtaigneraie. Ayant fait peser un hectolitre de ce grain, son poids fut inférieur de 15 kilogrammes à celui d'un autre hectolitre, pesé comparativement, qui provenait de paille dont les épis avaient mûri au grand soleil : cette différence paraît minime lorsqu'on se rappelle la fâcheuse influence de l'ombrage sur le sarrasin, le maïs et d'autres plantes cultivées.

minera si la plupart des arbres d'un certain âge sont susceptibles de jeter par pied de jeunes scions ; ils ne repousseront ordinairement de leur souche, du moins avec vigueur, que lorsque leurs troncs, renflés inférieurement, reposeront sur une espèce de gros bourrelet qui ressemble assez à un piédestal. On distingue toujours sur ce bourrelet adhérent au sol une quantité considérable de petites brindilles, de loupes et de nœuds.

Il me reste à indiquer succinctement les diverses plantes qui croissent naturellement dans nos châtaigneraies : elles sont en général fort exiguës, et se ressentent du manque d'air et du besoin de culture de la terre aride où d'ordinaire elles végètent. Voici les noms (1) de celles qu'on y rencontre le plus fréquemment : les *renoncules rampante*, *bulbeuse*, *des mares*; l'*erodium à feuilles de ciguë*; la *radiole faux lin*; le *millepertuis couché*; le *polygala couché*; la *cardamine velue*; le *sisymbre de Thalius*: la *capselle bourse à pasteur*; la *téesdélie ibéride*; la *drave printanière*; la *gypsophile des murs*; les *sagines couchée* et *dressée*; les *spergules des champs* et *subulée*; la *sabline rouge*; les *céraistes commun* et *congloméré*; la *gnavelle annuelle*; l'*illécèbre verticillée*; la *corrigiole des rivages*; la *montie des fontaines*; l'*orpin rougeâtre*; la *tormentille dressée*; l'*alchémille des champs*; l'*ajonc nain*; le *genêt à balai*; la *bugrane rampante*; la *luzerne lupuline*; les *trèfles des champs*, *des prés*, *semeur*, *rampant*, *couché*, *filiforme*; l'*ornithope délicat*; le *boucage saxifrage*; le *conopode sans involucre*; la *carotte commune*; les *gaillets sauvage* et *des rochers*; la *paquerette vivace*; les *cotonnières d'Allemagne*, *de montagne*; le *gnaphale des fanges*; l'*achillée mille-feuilles*; la *camomille romaine*; le *seneçon commun*; le *cirse nain*; la *carline commune*; la *thrincie hérissée*; la *porcelle enracinée*; le *pissenlit officinal*; la *crépide verdâtre*; les *épervières*

(1) Je donne les noms français, dans l'espoir que le sens attaché à chacun d'eux sera plus facilement compris par la généralité des agriculteurs. J'ai formé ce catalogue, qui est loin de comprendre toutes les plantes éparses dans nos châtaigneraies, d'après l'ordre établi par M. Boreau dans sa *Flore du centre de la France*

piloselle, auricule; la *jasione des montagnes;* les *campanules à feuilles arrondies, lierrées;* les *scorpiones hispide, changeante;* le *thym serpolet;* la *brunelle commune;* la *linaire striée,* l'*euphraise officinale;* les *véroniques agreste, des champs, à feuilles de serpolet, officinale;* les *plantains à larges feuilles, lancéolé;* la *patience petite oseille;* la *renouée des oiseaux;* les *joncs aggloméré, épars, des crapauds;* la *luzule champêtre;* le *carex précoce;* les *agrostis stolonifère* (*agrostis decumbens,* Duby), *commune;* la *flouve odorante;* la *canche précoce;* la *danthonie tombante;* les *fétuques queue d'écureuil* (*festuca bromoïdes,* Duby), *des brebis, dure;* les *pâturins des prés, annuel;* la *brise moyenne;* le *cynosure à crêtes;* le *nard ruide;* l'*orge queue de rat;* l'*ivraie vivace;* la *ptéride aquiline;* le *lycopode à massues* (à St-Sylvestre, La Jonchère, Eybouleuf, etc...; mais rare dans chaque localité).

La *digitale pourprée* et la *molène de Schrader* (*verbascum thapsus,* Duby) envahissent souvent les terres nouvellement remuées par suite de l'extraction des vieilles souches de châtaigniers.

De jolis gazons de mousses recouvrent la superficie du terrain dans toute l'étendue de nos châtaigneraies : ils sont formés par les *polytrics commun* et *pilifère,* les *hypnes éclatant* et *cyprès,* le *didymodon purpurin,* le *trichostome blanchâtre,* les *dicranes glauque* et *en balai,* enfin par une foule d'autres espèces qu'il serait trop long d'énumérer.

Aux tiges verdoyantes des mousses se mêlent souvent quelques *jongermannes* et de beaux *lichens,* tels que le *béomycès des Landes* et le *cénomyce cochenille :* ces deux cryptogames se rencontrent plus particulièrement dans les clairières.

Les gourmets ne me pardonneraient pas d'oublier le produit le plus délicat de nos châtaigneraies : les champignons y croissent en trop grande abondance pour que j'entreprenne d'en faire ici la nomenclature. Je ne citerai que les trois espèces habituellement admises par les cordons-bleus dans nos ateliers culinaires : la *giraudelle* (*cantharellus cibarius*), le *bolet* ou *potiron* (*boletus edulis*), et l'*oronge* (*agaricus auran-*

tiacus), cet agaric d'un goût exquis dont les gourmets de Rome étaient si friands, et que Néron appelait l'ALIMENT DES DIEUX

Ce léger aperçu sur la flore de nos châtaigneraies me fournit naturellement l'occasion de faire part d'une observation qui n'est pas sans intérêt. Témoin de la destruction d'un grand nombre d'anciennes châtaigneraies, dont le terrain a été presque immédiatement ouvert par la charrue, j'ai pris note des plantes herbacées qui ont levé spontanément avant qu'on n'y eût jeté la moindre semence. Il m'a été facile de constater par ce moyen combien la terre jouit à un haut degré de la puissance de conserver aux graines enfouies dans son sein à une certaine profondeur leurs facultés germinatives, puisque j'ai vu reparaître la plupart (1) des plantes de nos champs cultivés, qui provenaient sans nul doute de graines d'une origine d'au moins trois à quatre siècles, c'est-à-dire antérieures à la plantation des châtaigniers arrachés.

Terminons par un rapide résumé de ce qui peut être de quelque utilité pratique dans chacune des trois parties de cette notice.

DANS LA PREMIÈRE, j'ai donné la nomenclature des principales variétés de châtaignes connues dans ce département : tout propriétaire un peu observateur les distinguera aisément, je l'espère, à leur description, et pourra faire ainsi un choix judicieux des espèces à propager soit par la greffe, soit par des semis. Il importe d'avoir l'attention de cultiver simultanément des espèces tardives et précoces, afin d'assurer sa récolte contre les chances des nombreuses et subites variations de température, si familières à notre contrée.

DANS LA SECONDE, j'ai signalé l'importance qu'il y aurait à rechercher, dans nos forêts, des châtaigniers sauvages, productifs de fruits beaux et abondants, ainsi qu'il m'est

(1) Le *radis ravenelle*, la *bugrane rampante*, la *centaurée bleuet*, le *trèfle des champs*, la *lampzane fluette*, la *cotonnière de France*, les *panics vert et pied-de-coq*, la *digitaire sanguine*, le *brôme mollet*, etc.

arrivé d'en rencontrer plusieurs fois dans mes courses botaniques. Ces espèces, propagées par des semis, nous procureraient des arbres sains et robustes, qu'on serait dispensé de mutiler dans leur enfance par la dangereuse opération de la greffe.

En rendant compte des nombreux accidents qui creusent les troncs altérés de nos châtaigniers, j'ai indiqué la *roulure* comme étant le principe funeste de leur décomposition. J'ai désigné les espèces *corrive* et *malâbre* comme celles dont les couches ligneuses sont le plus cohérentes, et par suite le moins sujettes à cette fatale disposition.

Enfin j'ai fait remarquer l'utilité qu'il y aurait à faire des études et des essais dans le but d'apprendre à préparer convenablement pour la tannerie l'écorce du châtaignier. Pourquoi ne lui donnerions-nous pas, comme en Angleterre, cette fructueuse application, vu surtout l'état de rareté et de cherté toujours croissant de l'écorce du chêne ?

Dans la troisième partie, j'ai démontré par des calculs détaillés l'importance agricole du châtaignier, son produit moyen étant, dans certains cas, supérieur à celui de nos terres. La recherche du revenu annuel d'une châtaigneraie pendant la longue période de cent cinquante années a servi à la solution de plusieurs questions d'un haut intérêt pour l'agriculture de nos pays. Il était surtout essentiel de déterminer nettement les circonstances dans lesquelles on a raison, comme celles où l'on a tort, de détruire une châtaigneraie pour en transformer le sol en terre labourable.

Aujourd'hui même, parmi les propriétaires les plus éclairés, les avis sont très-partagés sur le mérite agricole du doyen de nos arbres fruitiers : les uns l'exaltent sans modération ; les autres en font peu de cas, ou lui jettent légèrement un injuste mépris.

Au milieu de ce conflit d'opinions diverses et contradictoires, il fallait porter les lumières de l'observation et l'impartiale rigueur de la logique et du calcul, afin de ramener dans les voies de l'utile, en leur montrant la vérité, ceux qui auraient pu s'en écarter au détriment de l'intérêt général.

Je m'estimerais heureux d'avoir pu, par ce travail, approcher de ce but ou l'atteindre. Cette notice (1) m'aurait ainsi procuré le seul succès que j'en ose attendre.

E. Lamy.

(1) N'ayant point trouvé l'occasion de nommer toutes les personnes qui m'ont obligeamment prêté l'appui soit de leurs conseils, soit de leurs bibliothèques, je dois ajouter aux noms de MM. le colonel Dumas, Juge-St-Martin, Alluaud aîné, Gustave Duverger, Simon La Raside, déjà cités, ceux de MM. le comte de Lhermite; Gondinet, ancien sous-préfet; de Laborderie, de Faye, et du Boys, pharmacien.

LIMOGES. — IMPRIMERIE DE CHAPOULAUD FRÈRES.

